

# MACARRÃO DE ESTROGONOFF

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
1 pacote de macarrão parafuso (ou um macarrão de sua preferência)  
1 lata de creme de leite  
ketchup e mostarda (a gosto)  
champignon (a gosto)  
1 e 1/2 cebola  
2 dentes de alho  
2 colheres de chá de margarina  
1 sachê de caldo de galinha em pó  
mussarela a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela, coloque a margarina a cebola, (se quiser, rale a cebola) o alho bem moído e o champignon, de uma refogada e adicione o frango desfiado e o caldo de galinha em pó.

Depois do frango bem refogado, adicione o creme de leite o ketchup e a mostarda.

Cozinhe bem até dar uma engrossada e está pronto o molho.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, coloque o macarrão que estava reservado, pique a mussarela e misture ao macarrão.

Jogue o molho branco e também dê uma leve misturada e leve ao forno por 5 minutinhos, só para derreter melhor a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26607-macarrao-de-estrogonoff.html>