

MACARRÃO LOUISE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de sua preferência
- 1 litro de água
- 1 sachê de molho de tomate palmeirom com azeitona
- 1 caldo de galinha knorr
- 1 pequena porção de coentro
- 1 colher (sopa) de margarina bem cheia
- 500 g de filé cortado em cubos
- 1 lata de milho verde
- 3 colheres (sopa) de molho shoyu
- azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão na água, até ficar mole.

Quando cozinhar, escorra-o e despeje água duas vezes por cima dele para lavá-lo.

Em uma panela, coloque o filé e frite no azeite, até ficar mal passado.

Em outra panela, coloque o molho de tomate, o caldo de galinha, a margarina e um dedo de água.

Depois de 2 minutos, coloque o coentro picado, o milho verde e o molho shoyu.

Deixe no fogo por 1 minuto e depois junte ao macarrão.

Servir ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27049-macarrao-louise.html>