

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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