

ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO COM FILÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola

1 caldo knorr

1 colher de manteiga

500 ml de leite

1 colher de sopa de amido de milho

FRANGO:

Frango:500 g de frango cortado em cubos

2 dentes de alho

sal agosto

MASSA:

Massa:500 g de espaguete ou talharim

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Refogue a cebola, com a manteiga e o knorr.

Acrescente o leite, quando começar a ferver, junte o amido de milho dissolvido.

Ferver até engrossar, reserve.

Cozinhe o macarrão.

Depois de cozido, junte com o molho branco.

Corte o frango em cubos, tempere e leve para fritar.

Monte o prato e coloque os cubinhos de frango por cima e acrescente o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27769-espaguete-ao-molho-branco-com-file-de-frango.html>