

MACARRÃO COM FRANGO E AZEITONA

INGREDIENTES

450 g de macarrão penne
1 kg de peito de frango cortado em cubinhos
1 cebola média
3 dentes de alho
400 g de creme de leite (2 caixinhas)
300 ml de leite
2 cubos de caldo de frango
80 g de azeitona picada e sem caroço
1 colher de sopa de amido de milho
3 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de colorau
azeite
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com um cubo de caldo de frango e sal a gosto, coloque em um refratário, despeje azeite por cima, mexa e reserve.

Tempere o frango com um caldo de frango esfarelado e sal a gosto, coloque em uma panela com o óleo e o colorau e deixe fritar.

Bata em um liquidificador, 250 ml de leite (reserve 50 ml para dissolver o amido de milho), a cebola, os dentes de alho e uma colher de sobremesa de sal.

Despeje na panela depois que o frango começar a soltar água, deixe cozinhar.

Quando o frango estiver cozido, dissolva o amido de milho no restante do leite e coloque na panela junto com o creme de leite, deixe ferver até que o molho encorpe.

Quando o molho encorpar, coloque a azeitona e desligue o fogo.

Despeje o molho sobre o macarrão, misture e tenha um bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28667-macarrao-com-frango-e-azeitona.html>