

MACARRÃO CREMOSO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (parafuso ou tradicional)

1 cubo de caldo knnor (frango ou carne)

1 caixa de creme de leite

1 caixa de molho pronto

1 lata de milho verde

frango cozido ou carne (desfiado)

sal a gosto

400 g de queijo (quantidade a gosto) sem fatiar

400 g de presunto (quantidade a gosto) sem fatiar

2 colhes de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, assim que estiver cozido, deixe-o escorrer.

Em uma panela, coloque as colheres de óleo e acrescente o caldo knnor cortado em cubos.

Amasse-o e coloque o molho pronto, o queijo e o presunto.

Mexa por um ou dois minutos mais ou menos.

Deixe cozinhar um pouco, sempre atento, para que não queime, o ideal é apenas cozinhar em temperatura média.

Coloque o frango ou a carne desfiada (cozida) na panela e misture.

Coloque o milho verde e o creme de leite.

Coloque o macarrão na panela.

Em 1 minuto, desligue o fogo e mexa bem o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29406-macarao-cremoso-com-frango.html>