

MACARRÃO CREMOSO COM FRANGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (parafuso ou tradicional)
- 1 cubo de caldo knor (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 colheres 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 knor 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-macarrao-cremoso-com-frango.html>