

MACARRÃO AO MOLHO DE LEGUMES

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

1 peito de frango desfiado

4 cenouras médias

3 batatinhas médias

1 lata de milho verde

azeitonas, cebolinha a gosto

salsinha, cebola de cabeça a gosto

3 tabletes de caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

200 g de batata palha

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o macarrão em uma assadeira de vidro e regue com azeite.

Coloque o peito de frango desfiado e temperado no macarrão.

Junte os legumes com a água de cozimento, o creme de leite e o requeijão e bata no liquidificador até formar um creme.

Despeje por cima do macarrão já misturado com o peito de frango.

Salpique batata palha por cima e leve ao forno por 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31602-macarao-ao-molho-de-legumes.html>