

MACARRÃO CAPRICHADO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo

300 g de peito de frango, sem pele e sem osso, cortado em cubos pequenos

2 colheres (sopa) de cebola ralada

1 colher (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite (400 ml)

2 sachês de Tempero SAZÓN® Laranja

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de polpa de tomate (100 ml)

1/2 xícara (chá) de creme de leite (100 ml)

1/2 lata de ervilhas, escorridas (100 g)

300 g de macarrão tipo gravatinha, cozido "al dente"

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue 1 minuto. Adicione o amido de milho já dissolvido no leite, o Tempero SAZÓN® e o sal, e mexa por 3 minutos, em fogo médio, ou até encorpar ligeiramente. Junte a polpa de tomate, o creme de leite e as ervilhas e deixe cozinhar por mais 2 minutos, ou até aquecer bem.

Regue o macarrão e sirva em seguida.

A ervilha é adicionada ao final do preparo para que não desmanche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/31843-macarrão-caprichado.html>