MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

680 g de molho de tomate

200 g de maionese

200 g de creme de leite

560 g de milho verde

2 cenouras médias

1 peito de frango

1 cebola

4 colheres de sopa de azeite

coentro a gosto

sal à gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande (que possa caber todo o macarrão no final), refogar a cebola bem picadinha no azeite até ficar transparente.

Acrescentar o frango pré-cozido e desfiado, misturar e manter em fogo baixo até dourar.

Juntar a cenoura ralada, o milho, o coentro bem picadinho, o molho de tomate, a maionese e misturar bem.

Acrescentar o creme de leite, misturar bem e manter em fogo baixo por 1 minuto.

Acrescentar sal se necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32030-macarronada-de-frango-com-cenoura.html