

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32030-macarronada-de-frango-com-cenoura.html>