

MACARRÃO AO MOLHO DE REQUEIJÃO, CREME DE LEITE E FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango cozido e cortado em cubos

1 colher de sopa de azeite

1 cebola média ralada

Alho a gosto

Sal a gosto

2 latas de creme de leite

1 copo de requeijão

1 pacote de macarrão tipo espaguete

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve (não deixe que cozinhe muito).

Doure o alho e a cebola no azeite, junte os cubos de peito de frango para dourar.

Vá mexendo com cuidado para não desmanchar.

Quando estiverem dourado acrescente o requeijão e deixe derreter.

Acrescente então o creme de leite, mas não deixe ferver.

Junte o macarrão ao molho, misture com cuidado.

Coloque em um refratário e jogue queijo parmesão ralado por cima.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32279-macarrao-ao-molho-de-requeijao-creme-de-leite-e-frango.html>