

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO E FRANGO

INGREDIENTES

200 g de macarrão parafuso
200 g de frango desfiado
1 lata de creme de leite
50 ml de água
1 colher de sopa de maisena
1 cebola
1 colher de sopa de manteiga
400 g de queijo mussarela
2 sachê de sazón tempero para frango
sal a gosto
azeitonas a gosto
1/2 tomate picado
salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar e reserve.

Aqueça a água e acrescente a maisena.

Misture na panela até engrossar e acrescente o creme de leite. Em seguida coloque a mussarela e deixe derreter até ferver.

Doure a cebola no azeite e acrescente o frango desfiado com os temperos, até que refogue a seu gosto, depois misture o molho.

Na forma que irá servir cubra o macarrão com o molho e acrescente azeitonas, tomates e salsinha.

Agora é só servir.

Se quiser usar provolone e requeijão no molho também fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33241-macarrao-ao-molho-branco-e-frango.html>