

SALADA DE MACARRÃO COM PEITO DE FRANGO E MOLHO DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 peito de frango temperado ao seu gosto, cozido e depois de frio cortado em pequenos cubos, não utilize caldo, vá cozinhado até que fique sequinho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de manteiga
- 1 limão
- 1/2 lata de milho
- 1/2 lata de ervilha
- 1 xícara de cenoura cozida 'al dente' e cortada em cubinhos
- 1/2 xícara de passas sem sementes (opcional)
- 1/2 xícara de azeitonas picadas
- 1/2 maço de salsa picadinha
- 1/2 maço de cebolinha picadinha
- 1 cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/2 pacote de macarrão tipo (pene) 3 cores ou outro de sua preferência
- ovos cozidos para enfeitar (opcional)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Depois de ter preparado o peito de frango, reserve-o.

Numa panela coloque a manteiga e frite a cebola.

Coloque então o creme de leite e o suco de 1 limão.

Mexa bem e desligue o fogo, deixe esfriar e reserve esse creme.

Cozinhe o macarrão deixando-o 'al dente', deixe esfriar e reserve.

Para montagem da salada de macarrão, utilize um pirex grande e fundo. Coloque o peito de frango cortadinho, o creme feito com o creme de leite, o milho, a ervilha, a cenoura, as passas, azeitonas, salsa e cebolinha picadinhas, misture bem.

Coloque o macarrão e misture mais um pouco.

Regue com o azeite, coloque sal a gosto e decore com ovos cozidos.

Sirva fria ou geladinha. É um prato único.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34402-salada-de-macarrao-com-peito-de-frango-e-molho-de-creme-de-leite.html>