

# MACARRÃO À HÚNGARA

## INGREDIENTES

- 8 coxas de frango ou coxa de asa (drumet)
- sal a gosto
- 1 limão
- ervas a gosto
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 pimentão vermelho em fatias finas
- 6 tomates sem sementes e sem pele (ou um sachê de molho de tomate pronto)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 lata/caixinha de creme de leite
- 1 lata de ervilha

## MODO DE PREPARO

Temperar as coxas de frango ou coxa de asa com sal a gosto, 1 limão, ervas a gosto e 1/2 cebola em rodelas.

Deixar descansando nesse tempero por 1/2 hora.

Na panela coloque 1 colher de sopa de margarina e 1 colher de óleo.

Quando derreter a manteiga colocar o frango com os temperos até dourar e amolecer a cebola.

Juntar 1/2 cebola média ralada, 1 pimentão vermelho em fatias finas, 6 tomates sem semente e sem pele (ou um sachê de molho de tomate pronto).

Deixar desmanchar os tomates.

Colocar 1 tablete de caldo de galinha, deixar ferver lentamente.

Quando o frango estiver macio, juntar 1 lata/caixinha de creme de leite e 1 lata de ervilha.

Desligue quando começar a ferver.

Servir com macarrão de sua preferência (sugestão talharim ou espaguete).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34888-macarrao-a-hungara.html>