

MACARRÃO COM FRANGO AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- 1 peito de frango cortado em filé
- 1 molho de tomate
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1 caldo de frango
- 1 colher de manteiga
- 2 dentes de alho
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão normalmente.

Corte o frango em tiras finas.

Depois corte as tiras para ficar pequenos cubos.

Rale o alho.

Tempere os cubos de frango com o alho e sal a gosto.

Em uma panela coloque uma colher de manteiga ou margarina e misture com o frango em fogo médio.

Quando a água do frango começar a ferver, acrescente o caldo de frango.

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Depois de cozido, misture o molho de tomate ao frango, acrescentando um pouco de água para não ficar pastoso.

Depois que o molho ferver desligue o fogo e acrescente menos da metade da caixinha de creme de leite.

Misture bem e junte com o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37538-macarrao-com-frango-ao-creme-de-leite.html>