

MACARRÃO COM MOLHO E FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

300 g de frango cozido e desfiado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de manteiga
500 ml de leite
2 cebolas médias picadas
corante
manjeriço a gosto
queijo ralado
200 g de macarrão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela aqueça o corante junto ao tempero de sua preferência, logo em seguida coloque o frango e deixe fritar um pouco, reserve-o logo em seguida.

Faça agora o molho, em outra panela derreta a manteiga e doure as cebolas. Em seguida coloque o farinha de trigo e vá acrescentando o leite aos poucos, mexendo sempre. Quando o molho estiver quase pronto coloque manjeriço a gosto. Logo após coloque o frango temperado e mexa mais um pouco.

Pegue o macarrão cozido, coloque em um travessa de vidro ou em pratos individuais (como preferir), coloque o molho no macarrão e jogue queijo ralado para finalizar.

Pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37680-macarrao-com-molho-e-frango-desfiado.html>