

MACARRONADA DE FRANGO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de azeite

1 cebola inteira cortada em cubinhos

1 colher de sopa de alho picado

1 tablete de caldo de galinha

250 g de peito de frango cortado em cubos

1 pacote de molho pronto tradicional ou com manjericão

1 caixa de creme de leite de 200 g

100 g de ervilha

100 g milho verde

1 pacote de macarrão spaghetti

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com água e sal até ficar 'al dente'.

Prepare o molho acrescentando o azeite, alho, cebola e frite até dourar, logo após acrescente o frango.

Mexa até que fique ao ponto, acrescente 200 ml de água e logo após o caldo de galinha.

Mexa por cinco minutos, acrescente o molho pronto de tomate e logo após o creme de leite.

Escorra o macarrão, espalhe em uma travessa e vá cobrindo com o molho até que o macarrão fique totalmente submerso.

Espalhe o queijo ralado e acrescente azeitonas, se desejarem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38944-macarronada-de-frango-com-creme-de-leite.html>