

MACARRÃO AO MOLLHO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo ninho
- 1 kg de peito de frango
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 2 colheres de sopa de maisena

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Cozinhe o peito de frango e desfie.

Bata no liquidificador o caldo onde foi preparado o frango.

Coloque em uma panela grande e deixe ferver.

Coloque o frango desfiado, acrescente o creme de leite , o milho e as ervilhas.

Se ficar muito fino use a maisena para engrossar um pouco.

Por último, em um refratário coloque um pouco do molho e jogue macarrão por cima.

Repita até acabar o molho e o macarrão , e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39036-macarrao-ao-mollho-de-frango.html>