

MACARRÃO COM MOLHO CREMOSO DE FRANGO

INGREDIENTES

macarrão tipo espaguete número 7 com ovos

500 g de peito de frango sem osso

1 caixa de molho de tomate pronto

1 caixa de creme de leite

milho

páprica picante

alho

sal

queijo ralado

1 colher de maizena

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com sal e desfie com garfo.

Cozinhe o macarrão por 7 minutos.

Frite o alho, junte o frango desfiado já misturado com um pouco de água, sal, milho e a páprica. Coloque o molho de tomate e deixe cozinhar por alguns minutos.

No final, coloque o creme de leite esquentando sem deixar ferver.

Se preferir, pode colocar maizena misturada com água para que fique mais cremoso.

Cubra o macarrão com o molho e polvilhe queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39270-macarao-com-molho-cremoso-de-frango.html>