

# MACARRÃO SEMI-VEGETARIANO

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
1 brócolis  
1/4 pimentão vermelho  
5 alhos picados  
1/2 cebola média  
1 cenoura  
cheiro verde a gosto  
1 pitada de sal  
1 caldo de galinha knorr  
azeite  
1/2 lata de milho  
1/2 lata de ervilha  
orégano a gosto  
1 pacote de macarrão espaguete

## MODO DE PREPARO

Picar o peito do frango em cubinhos.

Fritar o alho e a cebola no azeite e acrescentar o frango até dourar.

Acrescentar o caldo de galinha, um pouquinho de água e deixar tampado para cozinhar o frango.

Acrescentar o orégano, o milho, a ervilha e mexer, depois colocar o cheiro verde, o pimentão e abafar por mais uns 2 minutinhos.

Colocar a cenoura ralada, o brócolis já cozido e o sal, desligar o fogo e regar com azeite andorinha.

Misturar com o macarrão cozido 'al dente', decorar como quiser e servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39322-macarrao-semi-vegetariano.html>