

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>