MACARRÃO COM FRANGO AO MOLHO BRANCO GRATINADO

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:7 ninhos de macarrão tipo tagliarinni

900 g de peito de frango cortados em cubos

3 tomates maduros

1/2 cebola

5 dentes grandes de alho

1 pacote de sazón para frango

1 pacote de sazón para molhos

15 azeitonas picadas

50g de queijo parmesão ralado

óleo

sal

água

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 colher de sopa cheia de amido de milho

500 ml de leite

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa cheia de requeijão

1 colher de sopa de manteiga

sal

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Primeiramente você deve socar o alho, picar os tomates sem a semente e picar a cebola.

Depois tempere o frango com 2/3 do alho e com o sazón de frango.

Em uma panela frite bem o frango com um pouco de óleo.

Em outra panela, frite a cebola, quando a cebola ficar transparente, acrescente o alho.

Quando o alho estiver frito, acrescente o tomate, 100 ml de água e o sazón para molhos.

Deixe ferver até os tomates desmancharem.

Misturar o molho de tomates com o frango frito e reservar.

Cozinhar o macarrão "al dente".

Misturar o macarrão com o frango e colocar em um refratário de vidro.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Derreter a manteiga em uma panela.

Dissolver o amido de milho no leite.

Acrescentar aos poucos na panela com a manteiga derretida, mexer até engrossar.

Acrescentar 1/2 colher de chá de sal.

Desligar a panela e acrescentar o requeijão e o creme de leite

Colocar sobre o macarrão com o frango.

Polvilhar o queijo parmesão ralado.

Levar ao forno por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41378-macarrao-com-frango-ao-molho-branco-gratinado.html