

MACARRÃO AO MOLHO CREMOSO COM FRANGO

INGREDIENTES

1/2 pacote de massa tipo parafuso

1/2 peito de frango

1/2 cebola

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de requeijão

1/2 creme de leite

1 litro de leite

1 tablete de caldo de legumes

queijo

milho e ervilha a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

amido de milho a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: Colocar a margarina em uma pequena panela ou então numa leiteira, colocar a cebola picadinha esperar até dourar.

Em seguida medir mais ou menos 1 litro de leite em uma panela ou pote, colocar o amido de milho e misturar.

Depois de misturado colocar na panela com a cebola já dourada, mexendo até ferver, assim que ferver colocar o creme de leite e misturar, em seguida desligue o fogo e acrescente o requeijão.

o molho está pronto reserve.

PARA O FRANGO:

Para o frango: Corte o peito de frango em pequenos cubinhos.

Em seguida cozinhe com os temperos que preferir, no meu caso depois de cozido para fritar coloquei uma colher de sopa de pimenta, uma colher de mostarda e temperos a gosto depois acrecentei o milho e a ervilha.

MONTANDO O PRATO:

Montando o prato: Em uma assadeira coloque uma pequena camada de molho branco, depois coloque o macarrão e o frango, misture bem e em seguida coloque o molho branco e misture bem, para finalizar acrecente fatias de queijo da sua preferencia, leve ao forno até gratinar as fatias de queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42672-macarrão-ao-molho-cremoso-com-frango.html>