

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO E FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão: 1/2 pacote de macarrão

água, sal e óleo para cozinhar

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1/4 de cebola ralada

1 colher de margarina com sal

2 copos de leite

1/2 colher de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

2 colheres cheias de requeijão ou catupiry

200 gramas de Queijo mussarela

FRANGO:

Frango: 300 g de frango desfiado temperado a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão na água com o óleo e o sal.

Cozinhe até ele ficar molinho.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue a cebola na manteiga.

Dissolva a farinha no leite.

Coloque a mistura na cebola refogada.

Misture sem para até levantar fervura.

Se ficar muito grosso, coloque um pouco mais de leite.

Quando ferver adicione o creme de leite .

Misture mais um pouco.

Desligue.

Adicione o requeijão/catupiry.

Misture mais um pouco só para incorporar o requeijão/catupiry.

MONTAGEM:

Montagem: Misture o frango no molho branco.

Coloque o macarrão em um refratário médio.

Derrame o molho com o frango por cima.

Misture bem para não ficar nenhuma parte seca.

Coloque o queijo mussarela por cima.

Coloque no forno em temperatura média.

Deixe assar até o queijo gratinar.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43772-macarrao-ao-molho-branco-e-frango-desfiado.html>