MACARRÃO CASEIRO NO FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 frango caipira cortado em pedaços pequenos

1 kg de macarrão tipo caseiro

5 colheres de sopa de óleo

1 cebola grande

1 tomate grande

2 dente de alho

2 tablete de caldo de galinha

1 maço de cheiro-verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo, refogue a cebola em rodelas alho e acrescente o frango já temperado com o sal a gosto.

Após o frango estar bem frito, dourado, acrescente o caldo de galinha e quase cubra o frango com água fervente e coloque o macarrão mexendo sempre para não grudar, até ficar no ponto desejado, se necessário acrescente mais um pouco de água. Para finalizar acresente o cheiro-verde bem picadinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44616-macarrao-caseiro-no-frango-caipira.html