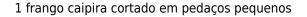
MACARRÃO CASEIRO NO FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES



- 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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