

MACARRÃO AO MOLHO ROSE DE MANJERICÃO COM PEDAÇOS DE FRANGO

INGREDIENTES

Macarrão (o que preferir) 1/2 pacote

Água quantidade necessaria

340 g de molho de manjericão

100 g de creme de leite

1 lata de milho

1 lata de atum

8 pedaços de franco assado

50 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver em uma panela.

Enquanto isso despedace o frango.

Quando a água já estiver quente acrescente o macarrão.

Faltando 5 minutos para terminar o macarrão, em uma outra panela acrescente todos os ingredientes e coloque para ferver.

Quanto terminar de fazer o macarrão e aquecer o molho misture-os em um refratário e finalize com o azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44891-macarrao-ao-molho-rose-de-manjericao-com-pedacos-de-frango.html>