MACARRÃO AO MOLHO DE ESPINAFRE COM FRANGO

INGREDIENTES

300g de macarrão parafuso

5 dentes de alho picados

2 filé de peito de frango

2 colheres (sopa) de azeite

300 g de espinafre picado

10 azeitonas verdes picadas

1 colher (chá) de sal

noz-moscada a gosto

1 xícara de leite

1 colher (chá) de manjericão picado

1 colher (sopa) maizena

MODO DE PREPARO

Deixe todos os ingredientes já separados.

Coloque uma panela com 1 litro de água para ferver, quando estiver fervendo acrescente uma colher (sopa) de sal e uma de óleo.

Despeje o macarrão na panela e mexe de vez em quando para não grudar (ou cozinhe o macarrão do seu gosto).

Em outra panela coloque o azeite, os dentes de alhos, o frango, sal e noz-moscada e deixe fritar um pouco, até dourar o frango.

Em um copo coloque o leite e a maizena e misture para dissolver a maizena e reserve.

Acrescente na panela do frango o espinafre e deixe por 5 minutos ou até murchar.

Adicione o manjericão e o leite com maizena e não pare de mexer para não formar pelotas de maizene, mexa até engrossar um pouco.

Desligue o fogo e despeje sobre o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45097-macarrao-ao-molho-de-espinafre-com-frango.html