

MACARRÃO DELICIOSO E ESPECIAL AO MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

1 kg de massa, podendo ser espaguete, parafuso, penne ou outra de sua preferência

2 colheres cheias de alho picado Naturale (sugiro essa marca porque é um alho picado que não tem excesso de conservantes e deixa a comida muito saborosa)

5 colheres de molho de alho Chinezinho (procurem achar o molho da marca Chinezinho porque é muito mais saboroso, já testamos outras marcas e são muito aguados)

2 sachês de tempero sazón sabor carne ou caseiro

1/2 kg de peito de frango picado em cubinhos pequenos (ou linguiça toscana picada, veja dica no final da receita)

1 xícara de água

Sal, se necessário

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa al dente, escorra em água fria e reserve.

Pique o frango em cubinhos pequenos, e tempere com uma colher de alho picado e 2 colheres de molho de alho, 1 sachê de tempero sazón, deixe por meia hora nesse tempero.

Leve ao fogo médio duas colheres de alho picado, deixa fritar bastante, ate secar bem, mexendo aos poucos.

Adicione 1 sache de tempero sazon, mexendo sempre para não queimar;

Em seguida coloque 3 colheres de molho de alho e 1 xícara de água, deixe ferver e refogar bastante o frango nesse molho.

Adicione sal a gosto.

Deixe cozinhar por 20 minutos aproximadamente.

Despeje sobre o macarrão e leve ao forno médio para aquecer e incorporar o sabor!

O macarrão tem que ficar bem úmido, por isso se for necessário, ajuste o molho adicionando mais molho de alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/45282-macarao-delicioso-e-especial-ao-molho-de-alho.html>