RIGATONI RECHEADO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de macarrão rigatoni

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango

creme de leite

100 ml de leite

1 colher de amido de milho

temperos a gosto

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola pequena picada

1 colher de margarina

1 caixinha de creme de leite

1/2 litro de leite

2 colher de sopa de amido de milho

1 lata de milho verde (opcional)

sal a gosto

cheiro-verde (opcional)

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito de frango, e depois tempere a gosto. Acrescente 100 ml de leite e 1 colher de amido de milho, para deixá-lo cremoso. Reserve.

MASSA:

Massa:Cozinhe a massa deixe em ponto (al dente) escorra e acrescente um fio de azeite para não grudar um no outro. Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Coloque na panela a margarina, até derreter acrescente a cebola e deixe até dourar.

Acrescente o milho verde, o leite com o amido de milho e mexa até engrossar. Desligue e acrescente o creme de leite e cheiro-verde (opcional).

Pegue a massa e recheie cada um com o frango e depois de todos recheados, coloque em uma travessa e acrescente o creme branco e e leve ao forno, não deixe muito tempo para que o creme não seque. Acrescente o queijo ralado e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45607-rigatoni-recheado-de-frango-ao-molho-branco.html