

MACARRÃO COM PEITO DE FRANGO E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1/2 kg de macarrão tipo espaguete
- 1 peito de frango
- 1 lata de milho
- 1 cebola grande picada em cubinho
- 1 colher de óleo
- 2 dentes de alho picado ou amassado
- sal a gosto
- 1 sachê de sazón vermelho

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande ferva a água, quando ferver acrescente o macarrão espaguete de preferência quebrado ao meio, cozinhe por aproximadamente 15 minutos.

Cozinhe o peito de frango em uma panela de pressão por aproximadamente 10 minutos, depois de cozido desfie e reserve.

Enquanto o macarrão cozinha, em uma panela média coloque o óleo, alho e a cebola e deixe dourar.

Quando o alho estiver dourado e a cebola transparente acrescente o peito, mexa por uns 30 segundos.

Em seguida acrescente o milho com a água, quando começar a ferver coloque o creme de leite.

Coloque o sazón e o sal a gosto.

Deixe por mais cinco minutos em fogo baixo.

Depois coloque o macarrão escorrido em uma travessa e coloque o molho por cima e mexa com cuidado , e bom apetite!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45619-macarrao-com-peito-de-frango-e-creme-de-leite.html>