

MACARRÃO INTEGRAL COM MOLHO BRANCO E FRANGO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão integral parafuso
400 g de frango desfiado
1 1/2 pacote de molho branco (de sua preferência)
1/2 cebola
1/2 pimentão verde (ou de sua preferência)
temperos a gosto (orégano, manjeriço, etc)
sal a gosto
azeite a gosto
alho a gosto
1 cubo de caldo sabor galinha
palmito à vontade
champignon à vontade
mussarela para cobrir
tomate para decorar
azeitona para decorar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por 6 a 10 minutos na panela de pressão, com o caldo de galinha (cubos). Prove antes de fechar a panela pra saber se está a seu gosto. Depois escorra e reserve.

Em uma panela refogue a cebola, o pimentão e o alho em azeite por uns 2 minutos, em fogo baixo.

Coloque o frango desfiado e mexa bem. Acrescente o molho branco e mexa até ficar borbulhando, depois acrescente o palmito cortado e o champignon também cortado mexendo por mais 1 minuto e desligue o fogo.

Em um refratário pequeno coloque o macarrão cobrindo o fundo, jogue o molho por cima de forma bem uniforme. Coloque o queijo mussarela por cima de forma a cobrir todo o molho.

Coloque o tomate em rodela e as azeitonas decorando a seu modo. Espalhe um pouco de orégano e manjeriço por cima.

Coloque no forno pre aquecido, em temperatura de média a alta (a seu critério) até que o queijo derreta. (em média uns 10 a 15 minutos).

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45821-macarrao-integral-com-molho-branco-e-frango.html>