

# MACARRÃO INTEGRAL COM MOLHO BRANCO E FRANGO

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão integral parfuso

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, manjericão, 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 refolgue 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 rodelas e as azeitonas decorando a seu modo. Espalhe um pouco de orégano e manjericão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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