

MACARRONADA DE PEITO DE FRANGO COM MAIONESE

INGREDIENTES

1/2 peito de frango desfiado
macarrão qualquer tipo à vontade
ervilha e milho a gosto
sal a gosto
sazon pra carnes
salsinha e cebolinha a gosto
maionese de supermercado a gosto
óleo de cozinha a gosto
Água a gosto
1/2 tomate
Extrato de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o peito desfiado para fritar.
Enquanto o peito frita coloque a panela de água esquentar para cozinhar o macarrão.
Pique os temperinhos e o tomate.
Mexe a carne e acrescente um pouco de água.
Coloque os temperinhos e o tomate e mexa.
Em seguida acrescente um pouco da maionese e mexa, junto coloque o sazón.
Mexe até ficar com uma cor nem muito vermelha nem muito branca.
Acrescente o extrato de tomate e mexa.
Acrescente a ervilha e milho.
Deixe secar um pouco e coloque mais maionese.
Mexe bem até que fique num ponto nem tão firme nem tão molhado.
Está pronto para servir sobre o macarrão cozido e escorrido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45935-macarronada-de-peito-de-frango-com-maionese.html>