MACARRÃO DE FAMÍLIA

INGREDIENTES

500 g de macarrão caseiro

1 litro de água

250 g de coxa da asa

1/2 cebola picada

3 dentes de alho picado

1 caldo de frango

4 colheres de molho de tomate

sal a gosto

5 colheres de azeite

tempero verde

queijo ralado tipo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque os pedaços de coxa da asa e cubra com água e as 5 colheres de azeite. Cozinhe até sumir a água. As coxinhas irão refogar. Deixe-as refogando, até ficar uma pequena crosta (açúcares e gorduras do frango) no fundo da panela, cuidado para não queimar. Quando estiverem começando a dourar coloque o alho e a cebola picados, doure. Despeje as 500 gramas de macarrão caseiro na mesma panela (tem de ser aquele macarrão fresco que você encontra em padarias ou supermercados, pois libera uma farinha durante o cozimento que deixa o molho especial). Em seguida, adicione água para cobrir o macarrão e as coxinhas (tudo na mesma panela mesmo). Mexa até o macarrão ficar al dente, se necessário, adicione mais água aos poucos, não deixe ficar seco. Coloque o caldo de frango e o molho de tomate. O macarrão fica bem molhadinho. Decore com o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47633-macarrao-de-familia.html