

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

200 g de presunto em pedaço

200 g de queijo mussarela em pedaço

1 cebola picada em cubinhos

1 colher de margarina

2 xícaras de filé de frango cortado em cubo

1/2 pacote de massa de macarrão tipo gravatinha

1 cubo de caldo de galinha

2 sachês de molho branco pronto

2 caixinhas de creme de leite

2 xícaras de água

sal, pimenta-do-reino e óregano (opcional e a gosto)

100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, derreta a margarina, frite a cebola e o frango até dourar.

Tempere com sal, pimenta do reino e o caldo de galinha.

Acrescente a massa do macarrão e mexa.

Acrescente o molho branco, o creme de leite e a água.

Tampe a panela e deixe dar pressão.

Após iniciado a pressão, conte 5 minutos e desligue.

Abra a panela e, imediatamente, acrescente o presunto e a mussarela. Assim, o queijo irá derreter devido à temperatura e misturar com o molho. Sirva a massa salpicando queijo ralado e orégano por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/48217-macarrao-ao-molho-branco-com-frango-e-queijo.html>