

MACARRÃO COM FRANGO AO CURRY

INGREDIENTES

3 xícaras de macarrão parafuso

1/2 peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola cortada em tiras

1 alho espremido

1 caldo knorr de frango- derretido com azeite

azeite

pimentão bem picadinho a gosto

cenoura ralada a gosto

curry

sal a gosto

óleo

1 ovo- antes de assar mexer com um pouco de caldo knor dissolvido

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente acrescentando na água uma pitada de curry, depois escorra a água.

Cozinhe o peito de frango com água, curry e knorr.

Depois de pronto escorra, corte em pequenos cubos e refogue no azeite até dourar.

Em uma panela coloque a cebola, o alho e o óleo, refogue, depois acrescente o ovo, ao invés de sal use um pouco do caldo Knorr dissolvido e mexa.

Aguarde um pouco e acrescente o pimentão com a cenoura, continue mexendo.

Coloque o frango, depois que estiver douradinho acrescente o macarrão e um pouco de orégano.

Cuidado na utilização do caldo knorr para não salgar a comida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48486-macarrao-com-frango-ao-curry.html>