# FRANGO COM MACARRÃO CREMOSO

## INGREDIENTES

1 peito de frango sem pele e picado, reservar a carcaça

1 cabeça de cebola picada

3 tomates sem pele picados

1/2 lata de tomate pelado industrializado

3 colheres de sopa de azeite

salsa e cebolinha a gosto

1/2 pimentão vermelho picado

1 xícara de leite

4 dentes de alho picados

manjericão fresco a gosto

1 ramo de alecrim fresco

sal a gosto

1/2 pacote de macarrão

queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o alho e a cebola no azeite e deixe dourar.

Em seguida, acrescente o peito de frango.

Deixe dourar também e adicione os tomates naturais, o pimentão, a salsa, o manjericão e o alecrim.

Refogue tudo e acrescente o tomate pelado industrializado e o leite.

Tampe a panela, deixe cozinhar em fogo médio por 3 minutos e deixe descansar.

Prepare a água para cozinhar o macarrão com a carcaça do peito de frango, um ramo pequeno de alecrim, um ramo de salsa, 5 folhinhas de manjericão, 1 colher de sopa de azeite e 1 pitada de salsa.

Ferva e coloque o macarrão.

Quando estiver pronto, coe sem passar na água fria e reserve 1 xícara da água que cozinhou o macarrão.

Coloque o macarrão cozido numa travessa e cubra com o molho.

Sirva com queijo ralado a gosto e bem quente.

Se for necessário, use o caldo reservado a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48601-frango-com-macarrao-cremoso.html