

MACARRÃO COM FRANGO E CREME DE LEITE.

INGREDIENTES

300 g de desfiado de frango para estrogonofe

Temperos de sua preferência

1 caixinha de creme de leite, de sua preferência

Macarrão parafuso

MODO DE PREPARO

Pegue os picados de frango para estrogonofe, e pique-os mais e tempere-os como de sua preferência.

Eu uso tempero completo de pimenta, sazón para aves e alho, deixe por 15 minutos para o frango pegar o tempero.

Enquanto isso cozinhe o macarrão, deixe ele ficar bem molinho.

Depois que ele cozinhar, faça o molho do frango.

Coloque os picados para refogar no óleo, depois adicione pimentão, cebola e tomate cortados de sua preferência, coloque massa de tomate. Você tem que deixar ter bastante caldo, porém o caldo tem que estar grosso.

Na hora da montagem, coloque numa travessa de vidro retangular, tampe o fundo com a metade do macarrão, despeje a metade do frango e a metade do creme de leite em voltas, e repita novamente com o que sobrar.

Salpique queijo ralado com cima e coloque no forno até o caldo que você deixou borbulhar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48907-macarrao-com-frango-e-creme-de-leite.html>