ESPAGUETE COM MOLHO BRANCO AO BACON COM FRANGO

INGREDIENTES

300 g de bacon

1 pacote de queijo ralado

2 calabresas finas

500g de peito de frango

1 sachê de sazón para carne (vermelho)

1 cebola média

1/2 litro de leite

2 fatias de queijo (lanche, mussarela)

1 tablete de caldo de galinha

1 colher de margarina

1 lata de milho

1 colher de maizena

tempero verde a gosto

sal a gosto

1 pacote de massa tipo espaguete

MODO DE PREPARO

Comece picando o bacon e a calabresa em pedaços pequenos, cortando o frango em cubos e a cebola.

Enquanto começa o molho podes aquecer a quantidade necessaria de água para a massa (tempere com sal e azeite).

Em uma panela média coloque os pedaços de bacon e calabresa para fritar em fogo baixo, sempre mexendo para não queimar nem grudar no fundo da panela.

Quando o bacon soltar a gordura dele mesmo, coloque os cubos de frango fritar na panela (se o bacon tiver pouca gordura adicione uma colher de azeite)

Coloque o sazon e a cebola e mexa ate que o frango fique bem frito e a cebola bem dourada.

Acrescente o caldo de galinha, a margarina e espere dissolver o caldo e derreter a margarina

Coloque o leite e mexa até que tudo fique bem misturado, coloque o queijo.

Em uma xícara dissolva a maisena em um pouco de água e coloque no molho.

Siga mexendo até dar consistência de creme.

Adicione o milho e os temperinhos. Acrescente o sal a gosto.

Com a água fervendo na panela para a massa. Cozinhe a massa e após cozinhá-la, escorra e ainda no escorredor

misture o queijo ralado a massa, mexa bem.

Depois coloque em um refratário com o molho e delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49082-espaguete-com-molho-branco-ao-bacon-com-frango.html