MACARRÃO COM MOLHINHO CAIPIRA

INGREDIENTES

250 g de espaguete fino

2 tomates frescos

1 cebola grande

coentro a gosto

um pouco de manteiga

umas gotinhas de pimenta

2 colheres de açúcar

2 pacotinhos de Sazón tempero do nordeste

3 colheres de molho shoyo

1 fiozinho de azeite

100 g de peito de frango em cubos (cozido previamente)

200 g de sobrecoxa de frango (assada previamente ao forno)

100 g de queijo branco cortado em cubos

100 g de queijo branco ralado

1 lata de milho verde cozido

2 xícaras de polpa de tomate

1 xícara de água

sal à gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira grande, refogue as verdurinhas com um pouco de manteiga e 2 pacotinhos de Sazón tempero do nordeste e, vá acrescentando os outros ingredientes aos poucos: o molho shoyu, 1 fiozinho de azeite, os cubinhos de frango, o queijo branco cortado em cubos e 1 xícara de água.

Deixe cozinhar.

Coloque água para ferver numa panela grande, para que o espaguete cozinhe por igual e não grude (use 1 litro de água para cada 100g de massa).

Coloque uma pitada de sal e um fio de azeite, se desejar, mas não é obrigatório.

Só coloque a massa na panela quando a água estiver fervendo. Nunca antes.

Cozinhe em fogo alto com a panela destampada, mexendo de vez em quando (no máximo por 10 minutos).

Assim que a massa estiver cozida, escorra e lave rapidamente.

Reserve.

Depois que as verduras cozinharam e pegaram bem o gosto, acrescente 2 xícaras de polpa de tomate, 2 colheres de açúcar (pra quebrar a acidez do molho) e umas gotinhas de pimenta.

Abafe até secar um pouco (fica mais gostoso quando cozinha no vapor, em fogo baixo)

Desligue.

Agora é só montar o prato: para cada 3 colheres de macarrão, 1 concha de molho. Como acompanhamento: milho verde cozido à gosto, queijo branco ralado e, lógico, a sobrecoxa de frango caipira assada no forno. Para beber, suco de maçã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50030-macarrao-com-molhinho-caipira.html