

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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