MACARRÃO SUCULENTO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO

INGREDIENTES

5 dentes de alho

2 caldos de galinha

1 envelope de sazón vermelho

2 colher de alecrim desidratado

1 limão

3 colheres de sopa de molho shoyu

200 g de bacon em cubos

2 cebolas médias cortadas em cubos

3 colheres de sopa de azeite

1 lata de ervilha

200 g de pesunto em cubos

200 g de mussarela em cubos

2 lata de creme de leite

1 copo de requeijao

1/2 xícara de leite

1 kg de peito de frango

500 g de talharim

1 xícara de água

1 colher de sopa de óleo

1/2 colher de sopa de açúcar

1 litro de água

sal

2 colheres de sopa de óleo

2 colher de manteiga

1 sazón para massa

MODO DE PREPARO

Em uma panela soque 3 dentes de alho, junte o suco de 1 limão.

Junte o alecrim, o sazón, o molho shoyu, 1 caldo de galinha esfarelado e o frango já cortado e lavado.

Deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela aqueça uma colher de óleo com o açúcar, ficando dourado coloque o frango e todo o marinado na panela, refogue por 6 minutos, coloque a água e deixe cozinhar.

Depois do frango cozido e frio desfie.

Na mesma panela do cozimento do frango, frite o bacon, acescente as cebolas e 2 alhos amassados, coloque o azeite e deixe fritar.

Na mesma panela junte o frango, o caldo de galinha, ervilha, champignom, refogue por 2 minutos.

Acrescente o leite, o presunto, a mussarela, o requeijão e o creme de leite.

Deixe ferver por 3 a 5 minutos até derreter toda a mussarela e encorpar o molho.

Coloque 1 litro de água para ferver junto com o sal e o óleo.

Acrescente o macarrão e deixe cozinhar al dente.

Depois de cozido lave o macarrão.

Em uma panela derreta a manteiga, junte o sazón de massas e misture o macarrão.

Passe para uma travessa e jogue o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51218-macarrao-suculento-ao-molho-branco-com-frango.html