

# 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 requeijão  
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, acrescente as cebolas e 2 alhos amassados, coloque o azeite e deixe fritar.

Na mesma panela junte o frango, o caldo de galinha, ervilha, champignon, 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.

Passa para uma travessa e jogue o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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