MACARRÃO SABORORSO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

2 caldos de galinha em tablete

Alho a gosto

1 peito de frango

1 lata de milho verde

1 sache de molho de tomate pronto

500 ml de leite

1 caixa de creme de leite

3 colheres de amido de milho

2 colheres de margarina

200 g de mussarela

Queijo parmesão ralado opcional

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar, tomando cuidado para que não fique muito mole, o ponto certo é al dente.

Enquanto cozinha o macarrão, prepare o peito de fando, modo tradicional, coloque par cozinhar com temperinhos do gosto de cada um.

Depois de cozido desfie o peito do frango ou pique em pedaços bem pequeninos, caso ache mais fácil compre o peito já desfiado e semipronto, mas mesmo assim eu dou mais uma refogada.

Prepare o molho vermelho, em uma panela coloque um alho amassado e coloque para dourar.

Em seguida coloque um caldo de galinha e o molho de tomate, junte 1/2 copo americano de água para dar um apurada no molho e com isso dissolver o caldo.

Segredinho: coloque 1 colher de café de pó royal no molho, isso tira o gosto forte.

Prepare o molho branco, coloque a manteiga numa panela o leite e deixe ferver quando começar a levantar fervura coloque a maisena dissolvida e mexa até ficar encorpado.

Caso fique muito espesso coloque um pouco mais de leite, mas lembrando que o creme de leite será incorporado no molho branco, logo, cuidado par não ficar ralo demais, desligue o fogo, coloque o creme de leite e se quiser um pouco de queijo parmesão.

Com tudo pronto hora de montar o prato.

Em uma panela coloque alho amassado e óleo até dourar.

Acrescente o frango picado ou desfiado, um caldo de galinha e o milho verde, quando estiver bem misturado e bem apurado, acrescente o macarrão e mexa até incorporar bem os ingredientes.

Em um refratário coloque o molho vermelho todo, em cima coloque todo o macarrão, por cima do macarrão coloque todo o molho branco e finalize com queijo mussarela e parmesão.

Leve ao forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51362-macarrao-sabororso.html