

MACARRÃO COM ESTROGONOFÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de macarrão espiral, rigatoni ou concha grande

500 g de peito de frango picado

2 latas de creme de leite sem soro

1/2 cebola picada

3 colheres de sopa cheia de catchup

2 colheres de sopa cheia de mostarda

2 colheres de sopa cheia de molho de tomate

Alho, sal, colorau, cominho e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa cheias de margarina

3 colheres de óleo

Queijo ralado

Batata palha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Leve no fogo dois litros e meio de água com o óleo e 1 colher de sopa de sal, quando ferver acrescente o macarrão e deixe cozinhar a gosto.

Quando estiver no ponto desejado, escorra o macarrão e reserve em uma travessa.

Em uma panela derreta a margarina, acrescente a cebola até dourar e depois o alho. Frite por mais 1 minuto e acrescente o frango junto com os temperos temperos (sal, colorau, cominho e pimenta-do-reino).

Depois de cinco minutos acrescente o catchup, mostarda o molho de tomate e mexa, depois tampe e deixe no fogo até que o frango cozinhe. Quando o frango estiver cozido, acrescente o creme de leite e mexa até começar a borbulhar e der uma engrossada no molho. Quando estiver pronto, é só jogar por cima do macarrão e servir.

O prato poderá ser servido com queijo ralado ou batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/51520-macarao-com-estrogonofe-de-frango.html>