

MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 cebola média ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 500 g de peito de frango em tirinhas
- 2 cenouras grandes ralada grosso
- 340 g de molho de tomate
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 xícara de chá de água
- 1 copo de requeijão
- 2 colheres de sopa de salsa picadinha
- 1 pacote de macarrão cozido e escorrido

MODO DE PREPARO

Faça o macarrão como indicado na embalagem.

Para o molho, numa panela grande, doure a cebola e o alho no óleo.

Junte o frango e deixe dourar.

Acrescente a cenoura e refogue.

Junte o molho de tomate e o caldo de galinha dissolvido em uma xícara de chá de água fervente.

Cozinhe por 10 minutos.

Misture bem o requeijão e a salsa.

Colocar o macarrão numa travessa e despejar o molho.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52530-macarrao-com-molho-de-frango-e-requeijao.html>