MACARRÃO COM FRANGO RÁPIDO

INGREDIENTES

250 g de macarrão parafuso

250g de frango desfiado

1 pimentão pequeno cortado em cubinhos

1 cebola média picada

2 alhos amassados

2 colheres de sopa de óleo

1 tablete de caldo de bacon

1 cenoura grande cortada em cubinhos

1 sachê de 340 g de molho de tomate com

manjericão

1/2 copo com água fervendo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Cozinhe a cenoura picada até ficar aldente e reserve.

Em uma panela com fogo alto, coloque o óleo, a cebola e o alho e refogue.

Acrescente o tablete de caldo de bacon e mexa pra que dissolva.

Em seguida ponha o frango desfiado e deixe dourar um pouco.

Coloque o molho de tomate, o pimentão e a cenoura.

Coloque um pouco de água já fervendo e deixe a cenoura terminar o cozimento.

Corrija o sal.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54273-macarrao-com-frango-rapido.html