

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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