

MACARRÃO CREMOSO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete
- 1 peito de frango em cubos
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 cebola média picadinha
- 2 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de molho ou extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de molho de soja
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 2 cubos de caldo de galinha diluídos em água morna
- 2 caixas de creme de leite
- Orégano a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Queijo parmesão para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga junto com a cebola e o alho até dourarem.

Em uma tigela junte o frango temperando com o sal, pimenta-do-reino, orégano e farinha de trigo, até umedecer e 'encapar' o frango com a mistura.

Coloque o frango na manteiga e deixe fritar por 2 minutos. Acrescente o caldo de galinha diluída na água morna, o molho inglês, o shoyu e o tomate. Deixe cozinhar até que o frango esteja macio.

Por último acrescente o creme de leite. Coloque esse molho por cima do espaguete já cozido, polvilhe o parmesão e leve ao forno para gratinar.

Dica: Se preferir coloque fatias de mussarela e leve ao forno/micro-ondas para derreter!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55455-macarrao-cremoso-de-frango.html>