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 leva ao forno/micro-ondas para derreter!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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