MACARRÃO BRANCO COM FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão (tipo penne)

1 peito de frango cozido e desfiado

Queijo Parmesão ou mussarela

2 caixinhas de creme de leite

1 copo de leite

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

1 tablete de caldo de galinha

1 colher de sopa de curry

Sazón

1 cebola picada

Cheiro verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve (deixe o macarrão meio cru). Depois cozinhe o frango, e desfie. Volte o frango na mesma água que você usou para cozinha-lo (se você usou bastante água jogue um pouco fora), adicione os temperos que quiser ou os que estão na receita, coloque milho verde, ervilha, o leite e o creme de leite, se preferir pode trocar o creme de leite por requeijão, mexa até estar com aparência de estrogonofe (lembre-se, NÃO colocar amido de milho para engrossar) ele deve ficar um pouco líquido. Despeje o macarrão em uma vasilha e misture creme de leite ou se preferir requeijão, depois distribua o frango por cima do macarrão e não despreze o caldo do frango (ele é muito importante para o finalizar o cozimento do macarrão), salpique queijo ralado por cima ou parmesão e leve ao forno por 30 minutos ou até o queijo ficar dourado. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56204-macarrao-branco-com-frango-desfiado.html