

MOLHO DE FRANGO PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

2 creme de leite
1 requeijão
1 copo de leite (200 ml)
1 calda de galinha
2 colheres (sopa) de amido de milho
300 g de frango cozinhado e desfiado
1/2 cebola picada
1 dente de alho
1 colher de margarina
1 colher de óleo
pitada de sal
queijo a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue a cebola e o alho e refogue na margarina e no óleo em uma panela média
Dissolva o caldo sabor galinha em um pouco de água quente e acrescente
Em seguida, coloque o amido dissolvido em 1 colher de água e acrescente até engrossar
Por último coloque o queijo e pronto

Sirva sempre quente e coloque ketchup a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1887-molho-de-frango-para-macarrao.html>