

# ENSOPADO DE MACARRÃO COM VAGEM E FRANGO

## INGREDIENTES

- 700 g de macarrão parafuso ou penne
- 700 g de sobrecoxa de frango ou coxa sem pele
- 300 g de vagem cortada ao comprimento e partida em 3 partes
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picada
- 1 folha de louro
- 1 colher (café) de curry
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 litros de água aproximadamente
- 1/2 colher (café) de bicabornato
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) rasa de colorau, massa de tomate ou páprica doce

## MODO DE PREPARO

Em uma panela alta coloque o óleo a cebola, louro e o alho e doure

Acrescente as sobrecoxas, sal, pimenta, curry e o colorau refogue

Após isso coloque o bicabornato, macarrão e a vagem e deixe cozinhar por 15 minutos e tá pronto

Dicas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14-ensopado-de-macarrao-com-vagem-e-frango.html>