

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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