

MACARRÃO AO MOLHO ESTROGONOFE

INGREDIENTES

1 peito de frango médio
sal, pimenta síria e pimenta do reino
1 colher (chá) de pimenta páprica picante defumada
3 dentes de alho
queijo tipo parmesão ou emmental
1 lata de creme leite ou 2 xícaras de creme de leite fresco
250 gramas de macarrão tipo gravatinha ou fusili
1 colher e meia de extrato tomate
1/2
cebola

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com sal e um fio de azeite ou óleo
Reserve o macarrão
Tempere a carne com alho e pimenta páprica picante defumada
Em uma panela, refogue o frango
Deixe o frango cozinhando
Adicione extrato de tomate e deixe o molho reduzir
Acrescente o creme de leite e mexa
Adicione macarrão ao estrogonofe e misture
Acrescente queijo ao topo e gratine no forno
Em busca de mais receitas de macarrão ao molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5583-macarrao-ao-molho-estrogonofe.html>