

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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