

MACARRÃO AO MOLHO ESTROGONOFÉ

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 estrogonofé 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>