

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6387-macarrao-ao-molho-estrogonofe.html>