

# MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão a sua escolha (500 g)
- 500 g de peito de frango desfiado
- 50 g de bacon frito picadinho
- azeitona a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- molho branco 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 cebola picadinha
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 litro de leite

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem
- Adicione um fio de azeite e uma pitada de sal na água durante a fervura
- Escorra o macarrão depois de cozido e reserve
- Em outra panela derreta a manteiga e adicione a cebola, a farinha de trigo
- Deixe dourar e adicione o leite e sal
- Deixe levantar fervura e desligue o fogão
- Adicione neste molho branco o frango desfiado, o bacon picadinho e as azeitonas a gosto
- Ponha a massa em um refratário e adicione este molho branco, misture bem
- Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9320-macarrao-ao-molho-branco-com-frango.html>