

Macarrão com Frango Cremoso

Gastronomia RS - 02/05/2025

Imagina aquele molho de frango bem cremoso, rico em sabor, envolvendo cada volta do Macarrão Galo tipo Parafuso... e por cima, uma camada dourada de queijo gratinado saindo borbulhante do forno.

É o tipo de prato que abraça, conforta e conquista no primeiro garfo. Rápido de preparar, acessível e absolutamente irresistível. Uma explosão de sabor no dia a dia!

Ingredientes

1/2 pacote de Macarrão de Sêmola Galo tipo Parafuso

2,5 litro de água

1 colher (chá) de sal

Fios de azeite

1 lata cebola picada

2 xícara (chá) de frango desfiado

1 colher tomate picado

1 colher de milho

salsa à gosto

1 gramas (chá) de sal

Pimenta-do-reino a gosto

1 (sopa) de farinha de trigo

500 de leite morno

500 de queijo muçarela fatiado

Modo de preparo

1- Coloque na panela o azeite e a cebola e deixe dourar. Junte o frango, o tomate, o milho, a salsa e tempere com sal e pimenta. Refogue por 3 minutos.

2- Junte a farinha e o leite e misture até engrossar.

3- Coloque em uma panela a água e o sal e deixe ferver. Coloque o macarrão, cozinhe conforme a embalagem, escorra e junte ao molho. Misture bem.

4- Coloque em um refratário, cubra com queijo muçarela. Polvilhe orégano. Leve para aquecer em forno preaquecido a 200°C por 10 minutos.

Compartilhe:

