



# RECEITAS DA FIA

## Macarrão fricassê

[www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-fricasse](http://www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-fricasse)

Dê ao seu almoço um paladar requintado com essa receita de macarrão fricassê, que além de gostoso é fácil e rápido de fazer, Anote aí!

Macarrão fricassê unknown

 45 min

 10 porções

### Ingredientes

- 1/2 pacote de [macarrão](#) de sua preferência
- 1 peito de [frango](#) desfiado
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- [Queijo](#) ralado a gosto
- 1 copo de [requeijão](#) cremoso
- 1 lata de [milho verde](#)
- 1 sachê de [molho de tomate](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 1 colher de [margarina](#)
- [Batata palha](#) para finalizar
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- [Cheiro verde](#) gosto.

### Modo de Preparo

1. Comece cozinhando o macarrão. Reserve.
2. Em uma panela refogue a cebola na margarina, adicione o frango desfiado, molho de tomate, sal, pimenta, alho amassado e deixe refogar.
3. No liquidificador, bata o milho verde. (Coar o milho)
4. Acrescente o cheiro verde, creme de leite e o requeijão, deixe cozinhar mais um pouco
5. Coloque o macarrão e misture no molho.
6. Em um refratário, coloque o macarrão, cubra com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.
7. Retire do forno e finalize com batata palha.