

# Frango com Macarrão de Um Jeito Diferente

 [culinariaterapia.com/frango-com-macarrao-de-um-jeito-diferente](http://culinariaterapia.com/frango-com-macarrao-de-um-jeito-diferente)

Dyne e Zinha

Frango com Macarrão de Um Jeito Diferente, a melhor macarronada com frango muito saborosa e super úmida com um tempero simplesmente irresistível.



## Ingredientes:

- Aprox. 500 g de peito de frango cru cortado em pedaços pequenos;
- Sal à gosto (aprox. 1 colher de chá);
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco ou outro de sua preferência;
- Molho inglês à gosto (aprox. 50 ml);
- 1 colher de chá de amido de milho;
- 2 colheres de sopa de óleo da sua preferência;
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina;
- 1 colher de sopa de extrato de tomate;
- 150 ml de água;
- 1 colher de sobremesa de molho de mostarda (amarela, ou escura, ou Dijon);
- 2 dentes de alho grandes picados;
- 2 cebolas grandes em meias fatias;
- Meia colher de chá de pimenta preta moída na hora;
- 3 tomates grandes maduros picados (aprox. 300 g);
- Manjericão à gosto;
- Salsinha à gosto;
- Aprox. 250 g de macarrão cozido (macarrão da sua preferência);
- Queijo mussarela ou outro à gosto;

## Como Fazer Frango com Macarrão de Um Jeito Diferente

---

### ***Modo de preparo da macarronada com frango:***

Primeiramente em uma tigela comece temperando o frango com sal, vinagre, molho inglês e o amido de milho.

Em seguida aqueça uma frigideira grande em fogo alto e frite o frango (escorra excesso de tempero) levemente em óleo e manteiga.

Logo depois adicione o extrato de tomate dissolvido em 150 ml de água.

Assim feito adicione a pimenta, o molho de mostarda e deixe reduzir bem esse molho mexendo de vez em quando até ficar com pouquíssimo molho.

Então acrescente o alho e a cebola e refogue bem com o frango em fogo médio até começar a aparecer um leve assado no fundo de panela.

Assim feito adicione os tomates e a salsinha e deixe os tomates ficarem bem macios mexendo de vez em quando (aprox por mais 2 minutos).

Logo depois misture o macarrão já cozido e depois o queijo, sirva em seguida acompanhado com mais queijo e salsinha.

[Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)

[Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!](#)

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/doEJ8zsTKG0>