

MACARRONADA FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho
peito de frango a gosto
2 tomates sem pele e sem semente, cortados em cubos
1 cebola pequena ralada
molho de tomate a gosto
2 dentes de alho amassado
sal e orégano a gosto
azeitona (sem o caroco) a gosto
ervilha a gosto
milho verde a gosto
4 colheres de azeite ou óleo
1 pacotinho de tempero (qualquer sabor)
queijo mussarela (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere e ferva o frango de sua preferência
Depois de cozido, desfie
Reserve 2 copos do caldo que o frango foi cozido
Coloque 1 colher (sopa) de sal na água do macarrão e um pouco de vinagre
Quando a água estiver fervendo acrescente o macarrão
Em uma panela coloque o óleo
Acrescente o tomate, o milho verde, a ervilha e as azeitonas
Em seguida, coloque o frango desfiado, reservando um pouco de frango
Coloque o molho de tomate e o sachê de tempero
Acrescente o caldo do frango (a água reservada anteriormente)
Em uma travessa, acrescente o peito de frango que foi reservado
Coloque pedaços de queijo
Em seguida, coloque o macarrão e depois o molho por cima
Por fim, acrescente queijo mussarela
Leve ao forno até o queijo derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12156-macarronada-facil.html>