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 fervente 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12156-macarronada-facil.html