

MASSA PARA COXINHA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 lata de creme de leite
1 lata de extrato de tomate
1/2 pimentão
1 cebola grande
1 tomate grande
sal a gosto
cominho a gosto
queijo mussarela a gosto
presunto a gosto
massa para lasanha
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o peito de frango, o pimentão, a cebola e o tomate cortados, sal, cominho e 1 colher de extrato de tomate

Deixe cozinhar por 5 minutos.

Quando estiver cozido, desfie o frango e o molho que sobrar na panela de pressão coloque no liquidificador com o creme de leite e com o restante do extrato de tomate.

Cozinhe o macarrão.

Arrume na forma o macarrão, o molho, o queijo e o presunto e por fim polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno médio (180° C) até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19125-massa-para-coxinha-especial.html>