

# MACARRONADA ÁGUA NA BOCA

## INGREDIENTES

macarrão espaguete cozido

250 g de presunto

250 g de frango cozido desfiado

1 lata de creme de leite

3 colheres (sopa) de óleo

1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 50 ml de água morna

1 pitada pimenta-do-reino

1 pitada de sal

1 pacote de azeitona sem caroço cortada

1 cebola

1 dente de alho

1 colher (chá) de oregano

1 colher (sopa) de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, alho e a cebola para recheiar no fogo baixo.

Em seguida adicione a azeitona, o presunto, o frango e o tablete de caldo, recheie um pouco mais.

Logo depois, coloque a pimenta-do-reino, o sal, o orégano e o queijo ralado, mexa.

Depois de bem recheado, desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Em seguida, adicione o macarrão e misture bem.

Deixe a panela tampada por 10 minutos e pode servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20202-macarronada-agua-na-boca.html>