

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 orégano
- 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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