

# 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 rechear 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>