

MACARRÃO DE FRANGO AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne ou outro de sua escolha
- 2 peitos de frango desossado
- 1 pacote de molho de tomate
- 250 ml de água
- 3 tomates picados
- 4 colheres de maionese
- queijo mussarela a gosto
- sal a gosto
- alho a gosto
- cebola a gosto
- pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Antes de tudo tempere os pedaços de frango com sal, pimenta, alho e a cebola, depois deixe marinar.

Em uma panela de pressão, frite o alho e a cebola até dourar, depois adicione o frango em pedaços médios, e refogue.

Acrescente o molho de tomate e água, depois coloque na pressão por 15 minutos.

Em uma outra panela, coloque o macarrão para cozinhar com água e um fio de óleo, deixe por 15 minutos.

Após os 15 minutos, desligue o macarrão e a panela de pressão.

Retire o caldo da panela de pressão, deixando apenas os pedaços e frango e reserve.

Se você não tiver um processador, e só fechar a panela de pressão e chacoalhar bastante para que o frango desfie com facilidade.

Misture a maionese no frango desfiado e coloque o molho reservado, verifique se o sal está bom.

Em um marinex, coloque o macarrão, o molho e o queijo, depois faça as camadas e finalize com bastante queijo em cima.

Deixe gratinar por 10 minutos no forno a 210 °C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22338-macarrao-de-frango-ao-forno.html>