

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 marinhar.

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 de 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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