

MACARRONADA NIMIRA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (de sua preferência)

1 sachê de molho de tomate

2 tabletes de caldo de galinha

½ cebola picada

queijo ralado

1 pacote de azeitona

2 colheres de margarina

½ kg de frango

1 milho

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão no fogo com água, óleo e uma colher de sal.

Depois de fervido, coloque para escorrer e reserve.

Depois coloque na mesma panela as duas colheres de margarina, um caldo de galinha, a cebola picada, um pouco de sal a gosto e o frango desfiado e deixe dourar.

Depois coloque um pouco de água e misture o macarrão e o milho (reserve).

Depois, em outra panela, coloque o molho de tomate, o outro caldo de galinha, umas 10 azeitonas cortadas e um pouco de queijo ralado.

Deixe o caldo de galinha derreter no molho.

Depois, em uma forma, coloque o macarrão.

Por cima, coloque o molho, umas azeitonas, o queijo ralado e o milho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22442-macarronada-nimira.html>