

MACARRÃO BACON E FRANGO

INGREDIENTES

600 g peito de frango (cubinho)
400 g bacon (torinhas)
500 g macarrão (espaguete)
3 dentes de alho (socado)
2 pacote sazón vermelho
2 tomates médios (cubinho, sem semente)
2 cebolas médias (cubinho)
200 g azeitona (picada sem caroço)
1 lata milho Verde
200 g de catchup
200 g mussarela (ralada)
300 g batata palha

MODO DE PREPARO

Frite o bacon até obter um leve dourado e retire o excesso da gordura.

Tempere o frango picado e cubinhos com alho e sal e sazón e acrescente ao bacon até obter uma leve dourado.

Acrescente a cebola, tomate , milho e azeitona e cozinhe por 6 minutos.

Acrescente o ketchup e deixe cozinhar por 3 minutos, desligue e reserve.

Cozinhe o macarrão até o ponto al dente, escorra e junte ao molho.

Numa travessa, coloque o macarrão com o molho, adicione a mussarela ralada e leve ao forno para derreter a mussarela.

Sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24053-macarao-bacon-e-frango.html>