

# MACARRÃO FRANGO E BERINJELA DA JOANA

## INGREDIENTES

500 g macarrão ninho integral

1 peito de frango

1 cebola

1 tomate

1 pimentão

molho de tomate

creme de leite

100 ml de leite

1 colher rasa de trigo

orégano a gosto

sal a gosto

azeite

pimenta-do-reino

1 berinjela

alho a gosto

queijo parmesão ralado

louro

caldo knorr de frango

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e separe, deixe com um pouco de azeite.

Cozinhe o frango com louro e caldo knorr de frango, depois de cozido desfie ou passe no mix.

Refogue o frango com azeite alho cebola e jogue o tomate e pimentão picadinho.

Adicione o molho de tomate ao frango até que fique molhadinho, a pimenta e sal a gosto e reserve.

Parta em 4.

Cozinhe bem rápido a berinjela, para ficar macia com um pouco de alho e sal na água e reserve.

Faça um molho branco e acrescente o creme de leite.

Adicione o macarrão no fundo do pirex e a berinjela por cima.

Coloque o molhadinho de frango por cima da berinjela e faça uma camada de mais um pouquinho de macarrão por cima do frango.

Em seguida, despeje o molho branco, salpique o queijo e o orégano e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/24198-macarrão-frango-e-berinjela-da-joana.html>