

MACARRONADA DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão espaguete

500 g de peito frango

3 colheres de requeijão cremoso

2 colheres de molho de tomate

150 g de queijo ralado ou á gosto

3 fatias de presunto

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão como de costume (siga as instruções da embalagem), acrescentando um fio de óleo para ficar mais soltinho, escorra e reserve.

Em uma panela de pressão cozinhe o peito de frango com os temperos de sua preferência e reserve.

Coloque os outros ingredientes, menos o creme de leite, em outra panela, mexendo ate misturar tudo e derreter o queijo.

Bata o frango no liquidificador com uma xícara do caldo e o creme de leite, não bata muito se quiser os pedaços maiores.

Misture o frango ao macarrão e coloque em uma travessa de vidro.

Cubra com a mistura de ingredientes e por cima coloque um pouco de queijo ralado.

Leve ao forno por no máximo 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27877-macarronada-de-frango.html>