

MACARRÃO DE FORNO COM FRANGO E BACON

INGREDIENTES

1 peito de frango
bacon a gosto
400 g de mussarela
500 g de macarrão tipo parafuso
1 lata de creme de leite
cebola a gosto
1 tablete de caldo de galinha
extrato de tomate
tempero a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Frite o bacon e reserve.

Cozinhe o peito de frango com o tablete de caldo de galinha.

Depois que estiver cozido, desfie (espere esfriar).

Na mesma gordura em que fritou o bacon acrescente a cebola, o tempero (a gosto), o frango desfiado, o bacon e um pouco de extrato de tomate, misture e coloque o macarrão.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Se quiser colocar um pouco de maisena ou farinha de trigo para engrossar pode, dissolva em água antes de acrescentar.

Coloque em um refratário o macarrão.

Cubra com a mussarela e o orégano.

Leve ao forno para derreter e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28313-macarrao-de-forno-com-frango-e-bacon.html>