

MACARRONADA À MODA DE ALLYSON

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
1 copo de requeijão
1 pacote de macarrão ninho
coentro a gosto
300 g de queijo mussarela
300 g de queijo prato
1 pacotinho de orégano
1 cebola grande ralada ou picada
1 colher de óleo ou azeite de sua preferência
2 dentes de alho ralado ou picado
2 e 1/2 pacotes de extrato de tomate
1 sazón de frango ou legumes ou caldo de frango
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão.

Cozinhe o peito de frango com o sazón ou o caldo, logo após desfie o frango.

Depois, na panela em que você cozinhou o macarrão, refogue com óleo ou azeite, a cebola e o alho.

Logo após, acrescente o frango já desfiado.

Quando o frango estiver mais douradinho, acrescente o extrato de tomate e depois o requeijão e o queijo prato, sempre mexendo com uma colher para que não agarre no fundo da panela.

Logo depois que você encontrar o ponto do molho, acrescente o macarrão.

Com um garfo misture tudo, depois de misturado completamente, desligue o fogo.

Em uma travessa, monte como se fosse uma lasanha, uma camada do macarrão já preparado antes, uma camada de queijo, na quantidade em que achar necessário, desde que a última camada seja de queijo.

Logo após, coloque um pouco de orégano a gosto.

Depois de montado, leve ao forno até que o queijo derreta, logo depois retire do forno, e está pronto para servir, com uma coca bem gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28664-macarronada-a-moda-de-allyson.html>