

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28664-macarronada-a-moda-de-allyson.html>