

MACARRÃO COM BACON, FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência
300 g de bacon
100 g de queijo mussarela
300 g de peito de frango sem osso cortado em cubos pequenos
1 colher de sopa de margarina
1 lata de molho de tomate
1 lata de creme de leite
1 tomate picado em cubos
1 cebola picada em cubos
1 pimentão picado em cubos (a gosto)
1 cubo de caldo de carne
3 dentes de alho
1 copo de água
sal (a gosto)
pimenta calabresa (a gosto)
pimenta-do-reino (a gosto)
orégano (a gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com o caldo de carne, escorra e reserve.

Frite bem o frango (como de costume) e reserve.

Na mesma panela frite o bacon, quando estiver no ponto, adicione a margarina e alho.

Deixe dourar.

Em um recipiente reservado, tempere o pimentão, a cebola e o tomate com o orégano, pimenta-do-reino e pimenta calabresa, coloque-os na panela com bacon.

Deixe refogar.

Acrescente o frango.

Adicione o molho de tomate, com o copo de água e deixe ferver.

Acrescente o macarrão já cozido, desligue o fogo e adicione o creme de leite e a mussarela picada e misture bem.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29561-macarrao-com-bacon-frango-e-queijo.html>