

MACARRÃO GRATINADO COM MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 peitos de frango

1 pacote de macarrão

3 caixas de creme de leite

1 sachê de requeijão (400 g)

1 lata de milho

queijo para gratinar

azeitonas

especiarias a gosto

alho a gosto

cebola a gosto

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango e desfiar.

Cozinhar o macarrão.

Refogar em uma panela o alho e a cebola.

Jogar o frango desfiado e as especiarias.

Despejar as caixas de creme de leite, uma a uma, mexendo para misturar.

Despejar o sachê de requeijão e mexer bem.

Colocar o milho, as azeitonas e o sal e mexer até começar a levantar bolhas.

Colocar o macarrão em um refratário e despejar o molho, misturando tudo.

Por último jogar o queijo e colocar uns minutinhos no forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31170-macarrao-gratinado-com-molho-especial.html>