

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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