

MACARRÃO DE FORNO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo ninho
- 1 tomate cortado em cubinhos sem semente
- 1/2 cebola
- 250g de presunto em cubinhos
- 250g de queijo mussarela em cubinhos
- 250g de peito de frango em cubinhos
- 2 colheres (sopa) de milho em conserva
- 1/2 latinha de extrato de tomate (elefante ou pomarola)
- 1 sachê de molho de tomate
- 150 ml de água
- sal, orégano, salsinha e cebolinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

- Adicione em uma panela com água fervendo o macarrão.
- Deixe cozinhar um pouco e retire em seguida ainda durinho.
- Em uma panela com um pouco de óleo adicione a cebola, o frango e o presunto deixe dourar.
- Em seguida adicione água, sal, orégano, o extrato de tomate e o molho de tomate mexendo até ferver.
- Adicione o milho e o tomate e reserve.
- Em uma travessa de vidro coloque o macarrão, o queijo e o molho, misture bem e coloque em um forno preaquecido a 250°C por 10 minutos.
- Retire e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32929-macarrao-de-forno-especial.html>