

MACARRÃO COM FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão talharim (pode ser ninho, ou aqueles de massa caseira)

500 g de peito de frango cozido e desfiado

polpa de tomate

1 copo de água

300 g de queijo provolone fatiado

300 g de queijo mussarela fatiado

sal (a gosto)

1/2 cebola

óleo/azeite

alho (a gosto)

cheiro verde (a gosto)

manjericão (a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com sal.

Quando a água ferver cozinhe o macarrão até ficar "al dente".

Enquanto espera o cozimento do macarrão prepare o molho.

Pique a cebola em cubos e refogue no óleo ou no azeite até ela murchar. Acrescente o alho e refogue.

Acrescente o peito de frango cozido e desfiado e deixe refogar.

Acrescente a polpa de tomate, a água, o sal, cheiro verde e manjericão a gosto.

Deixe o molho ferver por 5 minutos (se for preciso coloque um pouco de açúcar para tirar a acidez do molho).Depois de cozido, escorra o macarrão e coloque em uma travessa de vidro ou forma que possa ir ao forno.

Acrescente o molho com frango e não misture muito, de modo que fique o macarrão com molho de tomate em baixo e o frango em cima.

Cubra o macarrão com o queijo provolone fatiado.

Faça outra camada como queijo mussarela e leve ao forno até derreter os queijos.

Retire do forno e se delicie, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33716-macarrao-com-frango-e-queijo.html>