

MACARRÃO DE FORNO COM MOLHO DE FRANGO

INGREDIENTES

800 g de peito de frango
3 tomates
1 maço pequeno de cebolinha
1 xícara de chá de coentro picado
300 g de presunto fatiado
400 g de muzzarella ralada
1 pitada de orégano
sal e pimenta a gosto
1/2 copo de requeijão cremoso
250 g de creme de leite
1 tempero para aves
500 g de macarrão tipo talharim
3 colheres de sopa de azeite
1 dente de alho
1/4 de pimentão verde
1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e desfie. Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho. Em seguida coloque o frango e mexa um pouco. Bata no liquidificador os tomates, a cebolinha e o pimentão e adicione na panela. Coloque os demais ingredientes, menos o presunto e a muzzarella, deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. Em uma forma coloque o macarrão ainda cru e por cima despeje o molho. Coloque o presunto e por cima a muzzarella.

Leve ao forno alto por 25 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34221-macarrao-de-forno-com-molho-de-frango.html>