

# MACARRÃO DE FORNO DA BRUNA

## INGREDIENTES

- 500 g de macarrão
- 1 kg de peito de frango sem osso
- 1 creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 cebola picada em cubinhos
- bacon picado em cubinhos (quantidade a gosto)
- 500 kg de molho de tomate pronto de sua preferência
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 sachê de Sazón Vermelho
- 1 colher de chá de orégano
- 300 g de mussarela fatiada

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os tabletes de caldo de galinha e desfie.

Em uma panela, frite a cebola (com manteiga ou azeite) e o bacon com o Sazón e o orégano até dourar. Depois acrescente o frango, o milho e o molho de tomate e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos.

Desligue a panela e acrescente o creme de leite, mexa bem e reserve.

Cozinhe o macarrão ao dente.

Em um refratário, coloque primeiramente o molho, depois o macarrão, molho novamente e mussarela. Depois repita o processo e encerre com mussarela.

Leve ao forno médio e deixe até a mussarela derreter e dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34531-macarrao-de-forno-da-bruna.html>