

MACARRÃO ESPAGUETE AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete grosso (preferencialmente tipo caseiro)

1 cebola grande

2 tabletes de caldo de galinha

500 g de molho de tomate pronto (preferencialmente pomarola)

6 salsichas

200 g de frango desfiado ou picados em cubinhos (já cozido, frito ou assado)

1 copo de milho verde

6 fatias de presunto

200 g de queijo tipo muçarela ou minas

3 ovos

3 tomates

1 caixinha de creme de leite

1 pimentão

manjericão

ervas finas

pimenta-do-reino

páprica

azeite

8 azeitonas verdes

cebolinha verde

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão ao ponto que ele fique al dente.

Despeje o macarrão no escorredor e lave-o ali mesmo para ele ficar bem soltinho.

Deixe-o reservado no escorredor.

MOLHO:

Molho: Pique a cebola em cubinhos e leve ao fogo no azeite até dourá-la.

Em seguida coloque meio copo de água e acrescente o molho de tomate pronto.

Coloque os tomates picados em cubos sem semente e o pimentão também picado em cubo sem semente.

Adicione uma pitadinha de páprica, meia colher de sopa ou 8 folhas de manjeriço, uma pitada de pimenta-do-reino, uma colher de chá de ervas finas e os dois tabletes de caldo de galinha. Deixe ferver por 5 minutos.

Em seguida coloque as salsichas picadas em rodelas, e deixe ferver por mais 2 minutos e desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite, misture com a ajuda de uma colher e reserve-o.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque o macarrão cozido, junte o milho verde, o presunto cortado em quadradinhos e o frango, misture com a ajuda de dois garfos.

Pegue o molho com o auxílio de uma concha e cubra com ele todo o macarrão.

Por cima do molho jogue o queijo ralado.

Coloque os ovos cozidos cortados em rodelas, as azeitonas, uns fios de azeite, e leve ao forno preaquecido em 180°C por 15 minutos.

Retire a travessa do forno e polvilhe com a cebolinha verde.

Sirva com molho shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36704-macarrao-espaguete-ao-forno.html>