

MACARRÃO BAVETI COM FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 frango inteiro cortado e limpo
1 pacote de macarrão baveti
1 lata molho de tomate
2 dentes de alho amassados
2 cubos de caldo de galinha
1 colher de sopa de colorau
1 pacotinho de queijo ralado
1 colher de chá de orégano
azeitonas verdes se gostar
sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho com 3 colheres de óleo e refogue o frango.

Tempere o frango com todos os temperos e coloque o molho de tomate.

Não é necessário colocar água porque o frango solta bastante líquido.

Cozinhe o macarrão conforme a embalagem. Para montar tempere o macarrão na travessa ou assadeira só com o molho e metade do queijo, depois coloque todos os pedaços de frango por cima e coloque o resto do queijo.

Se gostar coloque um pouquinho no forno para gratinar. Essa receita é muito simples, mas muito saborosa, todos vão adorar.

Você pode usar qualquer macarrão, fica bom com todos os tipos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36844-macarrao-baveti-com-frango-e-queijo.html>