

MACARRÃO COM MOLHO DE ABÓBORA E FRANGO

INGREDIENTES

500 g de macarrão ninho ou talharim

1 abóbora japonesa (aproximadamente 1 kg e 200 g)

500 g de filé de frango

2 potes de requeijão

cebola

sal

tomate

pimentão a gosto

água

óleo para refogar

1 pacote grande de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Descascar a abóbora, cortar em pequenas partes e cozinhar, reserve a água.

Bater no liquidificador com a própria água para ficar meio concentrado.

Corte os filés de frango em cubo e reserve.

Coloque o óleo, a cebola e frite levemente.

Adicione o tomate e o pimentão até murchar.

Acrescente o frango até dourar (pois o frango vai cozinhar no molho de abóbora).

Misturar o refogado com o molho da abóbora até o frango ficar macio.

Com o fogo desligado coloque o requeijão e se necessário conserte o sal.

Cozinhe o macarrão conforme instruções do fabricante.

Preaqueça o forno na temperatura alta.

Coloque o molho em uma travessa de vidro, coloque o macarrão, molho, mais macarrão e por fim o restante do molho.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar em temperatura moderada.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38060-macarrao-com-molho-de-abobora-e-frango.html>