

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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