

MACARRÃO COM FRANGO À CARBONARA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
bacon picado a gosto
queijo ralado a gosto
3 ovos
sal, pimenta
mussarela picada a gosto
1 lata de milho
1 caixa de creme de leite
macarrão a sua escolha

MODO DE PREPARO

Fritar bem o bacon, até ficar crocante.

Picar e cozinhar o frango até ficarem morenos.

Colocar o macarrão à cozinhar em água e sal.

No recipiente onde será servido, bater os ovos (gema e clara) , temperar com sal e pimenta à gosto, e juntar o queijo ralado, também a gosto.

Quando o macarrão estiver pronto, escorrer e colocar sobre a mistura de ovos e misturar bem.

Juntar o bacon com o frango, metade da mussarela picada e o milho.

Misturar bem e acrescentar o creme de leite.

Colocar o molho sobre o macarrão e acrescentar a outra metade de mussarela picada.

Leve ao forno para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42747-macarrao-com-frango-a-carbonara.html>