

# MACARRÃO COM FRANGO DEFUMADO DE MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

1/2 cebola média em rodelas finas

100 g (mais ou menos) de frango defumado tipo frio recheado com azeitona em fatias (encontra em comercio de frios)

Óleo ou azeite para refogar a cebola e o frio

Caldo de carne ou bacon esfarelado (usei um pouco mais que a metade do cubinho)

1 colher de chá alho em pasta

1/2 lata de creme de leite

1/2 lata de molho de tomate

1 1/2 lata(a mesma do molho) de água

1/2 pacote de macarrão parafuso cru

parmesão ralado grosso à vontade

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda(mais fácil de misturar), refoque a cebola com o frio de frango (o frio ainda cortei ao meio formando uma meia lua).

Adicione o caldo esfarelado, o alho em pasta, o molho, a água, o creme de leite e o macarrão.

Misture tudo muito bem e transfira para uma travessa de vidro.

Leve para cozer no micro-ondas por 7 minutos.

Retire, misture tudo mais uma vez, polvilhe o parmesão e volte ao micro-ondas por mais 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42804-macarrao-com-frango-defumado-de-micro-ondas.html>