

MACARRÃO AO SUGO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão talharim número 3

1 pacote de peito de frango sem osso

cebola, tomate, alho, pimentão, salsa e cebolinha

Massa de tomate

2 pacotes de queijo mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango pra cozinhar, deixe bem macio.

Logo em seguida escorra mais e reserve a água.

Desfie bem miudinho o peito de frango.

Coloque pra refogar todos os temperos, logo em seguida coloque a massa de tomate.

Coloque a água do peito de frango que estava reservada, aos poucos.

Acerte o sal.

Coloque o macarrão para cozinhar, não deixe muito mole, escorra e reserve.

O frango tem que ficar com molho o suficiente para misturar o macarrão, enquanto ele termina de cozinhar.

Quando o refogado estiver pronto, misture o queijo mussarela, colocando um pouco no meio e o restante em cima.

Se for um jantar mais informal, pode colocar em um refratário e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43954-macarao-ao-sugo.html>