

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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