MACARRÃO DA MANU

INGREDIENTES

1 peito de frango em cubos

1 massa penne

1 lata de milho verde

5 colheres de sopa de margarina ou manteiga

3 colheres de molho shoyu

1 cebola grande picada

1 maço de coentro

4 colheres de catchup

2 sazóns sabor do nordeste

2 latas de creme de leite

1 copo de leite integral

500 g de queijo mussarela

1 pacote de queijo ralado

azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango e coloque em uma panela com a margarina ou manteiga, deixe derreter.

Coloque a cebola e coentro picados também.

O sazón, o catchup, o molho shoyu, o milho verde, o creme de leite, o leite todos juntos.

Deixe ferver todos eles e espere engrossar um pouco.

Misture a massa com o conteúdo da panela.

coloque em uma travessa a mistura, coloque o queijo ralado e a mussarela e coloque no forno até gratinar.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44758-macarrao-da-manu.html