

MACARRONADA DA IZA

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso cozido e escorrido
300 g de bacon cortado em cubos pequenos
3 tomates sem semente e escorridos cortados em cubos
1 cebola grande picada
2 dentes de alho
1 tablete de caldo de galinha
1 lata de ervilha
1 lata de creme de leite
1 molho de tomate refogado
1 copo de requeijão cremoso
200 g queijo mussarela em fatias
sal se necessário

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete normalmente, reserve

Pique a cebola, o alho e refogue no azeite, acrescente o tomate picado.

Aos poucos acrescente a água com o tablete de caldo de galinha e deixe ferver, acrescente o frango desfiado , o molho de tomate, e deixe ferver por cerca de 8 minutos, em seguida coloque o creme de leite mecha por mais 2 minutos e desligue.

Em seguida Coloque o cheiro verde,a ervilha (se necessário acrescente sal).

Em uma assadeira ponha um pouco do caldo que se formou no recheio, coloque em camadas alternadas o macarrão e recheio ou como preferir.

Por ultimo coloque uma camada de recheio, espalhe o requeijão cremoso e cubra com a mussarela.

Leve ao forno até derreter o queijo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/44870-macarronada-da-iza.html>