MACARRÃO DE NATAL

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

1 lata de milho

1 lata de ervilha

100 g de queijo parmesão

100 g de presunto

1 peito de frango desfiado

1 xícara de extrato de tomate

3 colheres de sopa de requeijão

alho e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão ate ficar em ponto al dente.

Em uma panela adicione um fio de azeite, e deixe dourar a cebola e o alho, logo apos subir o cheiro adicione o frango e deixe dourar.

Adicione o milho a ervilha e o estrato de tomate e deixe borbulhar.

Misture o macarrão frio e lavado com o molho de Natal.

Pique o queijo e o presunto e misture frio junto com o requeijão.

Coloque no forno por 15 minutos em 180°C, até que o queijo derreta por completo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45497-macarrao-de-natal.html