

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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