

# MACARRONADA DE PEITO DE FRANGO COM MAIONESE

## INGREDIENTES

1/2 peito de frango desfiado  
macarrão qualquer tipo à vontade  
ervilha e milho a gosto  
sal a gosto  
sazon pra carnes  
salsinha e cebolinha a gosto  
maionese de supermercado a gosto  
óleo de cozinha a gosto  
Água a gosto  
1/2 tomate  
Extrato de tomate a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o peito desfiado para fritar.  
Enquanto o peito frita coloque a panela de água esquentar para cozinhar o macarrão.  
Pique os temperinhos e o tomate.  
Mexa a carne e acrescente um pouco de água.  
Coloque os temperinhos e o tomate e mexa.  
Em seguida acrescente um pouco da maionese e mexa, junto coloque o sazón.  
Mexa até ficar com uma cor nem muito vermelha nem muito branca.  
Acrescente o extrato de tomate e mexa.  
Acrescente a ervilha e milho.  
Deixe secar um pouco e coloque mais maionese.  
Mexa bem até que fique num ponto nem tão firme nem tão molhado.  
Está pronto para servir sobre o macarrão cozido e escorrido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45935-macarronada-de-peito-de-frango-com-maionese.html>