

MASSA GOELÃO RECHEADA COM QUEIJO AO MOLHO DE FRANGO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 peito de frango desfiado e cozido apenas com sal.

1/2 xícara de chá de molho de tomate

1 colher de azeite de oliva

água

sal a gosto

quantidade necessária de cebola picada

quantidade necessária de cheiro verde, tomate, pimentinha, pimentão, alho picado

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por 10 minutos no ponto ao dente, após cozido corte o queijo do reino em cubos.

Recheie o macarrão um a um.

Em uma panela acrescente água, azeite e leve ao fogo após acrescente todos os ingredientes e por último o frango, deixe cozinhar por 15 minutos.

Em uma forma coloque o macarrão, acrescente o molho por cima do macarrão e leve ao forno médio por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47837-massa-goelao-recheada-com-queijo-ao-molho-de-frango.html>