MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E QUEIJOS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 cebola picada

3 colheres (sopa) de azeite

2 tomates picados

3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado

1 cubo de caldo de galinha

2 latas de molho de tomate pronto

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão em água e sal até ficar al dente. Retire , escorra e reserve .

Para o molho, aqueça uma panela, em fogo médio, frite a cebola no azeite até murchar .

Adicione o tomate picado e o frango desfiado e refogue por, aproximadamente, 3 minutos.

Acrescente o caldo de galinha, o molho e cozinhe por 10 minut0s, mexendo algumas vezes durante esse tempo .

Tempere com sal e pimenta e desligue o fogo.

Misture o macarrão cozido com o molho e transfira para uma travessa de servir .

Em uma tigela, misture os queijos mussarela, provolone e parmesão e polvilhe sobre a massa antes de servir .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48573-macarrao-com-frango-desfiado-e-queijos.html