

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 minutos, 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>