

# MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA DE FRANGO

## INGREDIENTES

1/2 de macarrão de lacinho  
100 g de carne moída de frango  
25 g de queijo mussarela ralado  
100 g de frango picado  
1/2 de molho de tomate  
1 xícara de água  
5 g de cebola dourada  
1 pitada de sal  
1 pirex de vidro médio  
2 colheres (de sopa) de óleo

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para ferver.

Em uma panela média , coloque a carne moída de frango , o frango picado , a água e o molho de tomate, mexa bem e deixe ferver por 2 minutos.

Em uma frigideira coloque a cebola para dourar.

Em seguida coloque a cebola no molho.

Mexa bem.

Agora coloque o macarrão para escorrer.

Depois de escorrer , coloque o macarrão em uma panela e coloque o óleo e deixe ferver.

Depois , no pirex , coloque o macarrão e o molho.

Em seguida rale o queijo mussarela e coloque em cima do macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49035-macarrao-com-molho-de-carne-moida-de-frango.html>