

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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