

MACARRÃO DE FORNO COM FRANGO, ERVILHA E QUEIJO

INGREDIENTES

2/3 pacote de macarrão parafuso
750 g de filé de frango temperado cortado em cubos (sassami)
2/3 lata de ervilha
100 g de queijo mussarela fatiado
queijo ralado a gosto
100 g de molho de tomate
1/2 cebola pequena picada
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque água (aproximadamente 1,5 litro) e deixe ferver por 5 minutos

Despeje o macarrão e um fio de óleo na panela e cozinhe por aproximadamente 10 minutos e após coloque em um refratário de vidro que possa ir ao forno.

Em outra panela coloque 1 fio de óleo e deixe esquentar.

Coloque a cebola picada e doure.

Logo em seguida coloque o frango e coloque azeite de oliva ou óleo de soja a medida que seca, cozinhando então o frango.

Após o frango estar "frito/cozido" coloque o molho de tomate e mexa.

Depois que já estiver cozinhando coloque a ervilha e mexa, apague o fogo e despeje no refratário com o macarrão e mexa.

Cubra com queijo mussarela fatiado e orégao a gosto e leve ao forno por 10 a 15 minutos a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49105-macarrao-de-forno-com-frango-ervilha-e-queijo.html>