

MACARRÃO BY JULIANA

INGREDIENTES

400 g macarrão penne
1 colher de óleo
3 litros de água
1 peito de frango picado bem pequeno
3 dentes de alho
manjerição a gosto
1/2 lata de milho verde
Queijo mussarela a gosto
1 cebola
1 tomate
1/2 pimentão
1 sachê de extrato de tomate
sal a gosto
1 sachê de caldo de frango
2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com o óleo e quando começar a ferver coloque o macarrão.
Cozinhe o macarrão por 6 minutos.
Escorra o macarrão e reserve.
Bata o alho e o sal no óleo , refogue até que fique dourado.
Acrescente o frango e mecha bem, misturando o frango ao alho e sal.
Acrescente o mangerição e os outros temperos: cebola, tomate e pimentão.
Misture bem e deixe o macarrão cozinhar por mais ou menos 10 minutos, ou até que esteja cozido.
Acrescente o milho e depois o extrato de tomate.
Acerte o sal.
Acrescente 1/2 copo de água.
Espere cozinhar mais 5 minutos.
Quando o molho estiver bem encorpado, acrescente o queijo fatiado picado.
Sirva o macarrão no prato.

Coloque o molho por cima.

Corte cada ovo em 4 pedaços.

Enfeite o prato com os pedaços de ovo cozido.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49458-macarrao-by-juliana.html>