MACARRÃO BY JULIANA

INGREDIENTES

400 g macarrão penne

1 colher de oleo

3 litros de água

1 peito de frango picado bem pequeno

3 dentes de alho

manjericão 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 mangericão 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