

# 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  
manjeriça 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 mangeriça 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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