

MACARRÃO CRU DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho

1 peito de frango

1 massa de tomate

Louro, orégano, noz-moscada, caldo de galinha e outros (temperos a gosto)

2 copos de requeijão

Batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango com todos os temperos, desfiar o frango e reservar.

Deixar a água do cozimento no fogo e colocar a massa de tomate, deixando o molho ralo.

Em um refratário colocar o macarrão ninho cru, arrumando um do lado do outro, por cima o frango desfiado e o requeijão.

Por ultimo jogar o caldo ralo da água do cozimento até cobrir o macarrão e cozinhar por 40 minutos aproximadamente. Ápos pronto, servir com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50830-macarao-cru-de-forno.html>