

MACARRÃO NA CHAPA JACQUELINE SOIER

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete
200 g bacon
2 cubos de caldo de galinha
1 cebola média picada
1/2 pimentão picado
200 g queijo mussarela ralado
300 g frango desfiado
1 lata de milho verde
cheiro verde a vontade
sal a gosto
2 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alho bem picados
500 ml de leite
5 colheres (sopa) de amido de milho
4 colheres (sopa) de margarina
Noz-moscada a gosto
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal, ele não deve ficar mole. Frite o bacon com o óleo. Acrescente a cebola, pimentão, caldo de galinha, milho e o frango. Dê uma refogada em tudo e coloque o macarrão, misture tudo muito bem.

Faça um molho branco: derreta a margarina, com o amido de milho.

Coloque o leite, o sal e a noz moscada. Deixe engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Coloque sobre o macarraão e salpique o cheiro verde e o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51562-macarrao-na-chapa-jacqueline-soier.html>