

MACARRONADA BOMBÁSTICA

INGREDIENTES

1 kg de frango desfiado
500 g de espaguete
2 cebolas médias
2 dentes de alho
1/2 pimentão
2 tomates sem pele e sem sementes
cheiro verde a gosto
1 tablete de caldo de galinha
1 xícara de água
1 1/2 colher de sopa azeite de oliva
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
1 sachet de molho de tomate refogado
1 copo de requeijão cremoso
1/2 xícara de leite
200 g queijo mussarela em fatias
pimenta-do-reino a gosto
sal se necessário

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete normalmente, reserve.

Pique a cebola, o alho e refogue no azeite, acrescente o pimentão, o tomate e cheiro verde, também picados. Refogue mais um pouco e acrescente a água com o tablete de caldo de galinha e deixe ferver, acrescente o frango desfiado, pimenta-do-reino, o molho de tomate, o leite e deixe ferver por cerca de 8 minutos, em seguida coloque o creme de leite meixa por mais 2 minutos e desligue (caso ache necessário acrescente sal).

Em uma assadeira ponha um pouco do caldo que se formou no recheio, em seguida coloque camadas alternadas de macarrão e recheio. Por cima da ultima camada de recheio, espalhe o requeijão cremoso e cubra com a mussarela.

Leve ao forno até derreter o queijo e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51983-macarronada-bombastica.html>