# MACARRÃO FRESCO CASEIRO RÁPIDO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:400 g de farinha de trigo

1 copo de água

1 colher rasa de sal

### MOLHO:

Molho:400 g de filezinho de frango

100 g de bacon

5 ovos inteiros

100 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Sovar bem a massa, depois cortar pedaços e abrir a massa.

Com uma faca, enrole a massa na lamina tipo panqueca e corte em tiras.

Enquanto o macarrão cozinha, o frango será frito em azeite até dourar e depois cortado em pequenos pedaços.

O bacon cortado também em pequenos pedaços será frito após o frango na mesma panela, depois misturá-los e deixar em fogo baixo.

Durante esse processo, coloque o macarrão para cozinhar em água fervente.

Bata cinco ovos inteiros com o parmesão ralado.

Com o macarrão pronto, coloque na frigideira junto com o frango e bacon, acrescente a mistura de ovos e parmesão.

Quando a mistura tiver consistência, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52012-macarrao-fresco-caseiro-rapido.html