

# MACARRÃO À MODA SHIRLEY

## INGREDIENTES

### OPÇÕES DE RECHEIO:

Opções de recheio: 1 calabresa picada em cubinhos

1 peito de frango temperado e desfiado

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e, quando estiver dourada, acrescente o alho picado e o bacon.

Quando a cebola e o alho estiverem dourados, acrescente o tomate picado em cubinhos e refogue.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio por 5 minutos.

Acrescente o molho de tomate pronto; o champignon e as azeitonas.

Acrescente a calabresa (previamente refogada) ou o frango desfiado.

Misture bem todos os ingredientes.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo.

Quando o molho estiver pronto, espere baixar a fervura e acrescente o creme de leite e misture bem.

Enquanto o molho estiver cozinhando, prepare  $\frac{1}{2}$  pacote de macarrão.

Em uma forma refratária, despeje uma camada de molho no fundo e acrescente todo o macarrão, despejando em seguida, o restante do molho. Misture bem até ficar homogêneo.

Para finalizar, polvilhe com queijo ralado e orégano a gosto.

Leve ao forno médio para gratinar por aproximadamente 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/53001-macarrão-a-moda-shirley.html>