

MACARRÃO COZIDO E ASSADO

INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão parafuso

1 peito de frango

1 lata de creme de leite

1 saquê de molho de tomate

1 tablete de caldo de galinha

1 lata de ervilha

1 lata de milho

400 g de queijo mussarela

400 g de presunto

1/2 colher de temporo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com temporo, e o tablete de galinha, retire o peito, reserve o caldo, desfie o peito.

Cozinhe o macarrão.

Coloque o caldo numa panela maior, adicione meio litro de água, o molho de tomate, temporo a gosto, deixe ferver um pouco.

Coloque o peito de frango desfiado, a ervilha, o milho, metade do queijo e do presunto, deixe ferver um pouco, desligue o fogo e coloque o creme de leite, coloque tudo em um refratário, coloque o restante do queijo e do presunto e asse por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/53232-macarrão-cozido-e-assado.html>