

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 tempero

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com tempero, 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, tempero 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53232-macarrao-cozido-e-assado.html>