

# MACARRÃO COM FRANGO RÁPIDO

## INGREDIENTES

250 g de macarrão parafuso  
250g de frango desfiado  
1 pimentão pequeno cortado em cubinhos  
1 cebola média picada  
2 alhos amassados  
2 colheres de sopa de óleo  
1 tablete de caldo de bacon  
1 cenoura grande cortada em cubinhos  
1 sachê de 340 g de molho de tomate com manjericão  
1/2 copo com água fervendo  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.  
Cozinhe a cenoura picada até ficar aldente e reserve.  
Em uma panela com fogo alto, coloque o óleo, a cebola e o alho e refogue.  
Acrescente o tablete de caldo de bacon e mexa pra que dissolva.  
Em seguida ponha o frango desfiado e deixe dourar um pouco.  
Coloque o molho de tomate, o pimentão e a cenoura.  
Coloque um pouco de água já fervendo e deixe a cenoura terminar o cozimento.  
Corrija o sal.  
Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54273-macarrao-com-frango-rapido.html>