

MACARRÃO DE FORNO DE NATAL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

1 peito de frango cozido e desfiado

2 colheres de margarina

1 cebola media picada

15 azeitonas sem caroço

1 lata de milho verde

1 caldo de galinha

1 pintada de sal

1/2 colher de açúcar

1/2 lata de extrato de tomate

3 colheres bem cheia de uvas passas

250g de queijo

250g de presunto

1 pote de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Deixe a cebola fritar bem, mas sem queimar na margarina, acrescente as azeitonas e as uvas passas e deixe por 1 minuto sempre mexendo.

coloque o frango desfiado, o milho verde, caldo e deixe por mas 1 minuto mexendo para não queimar.

Coloque o extrato de tomate, o sal, o açúcar, e mexa por uns 2 minutos, não acrescente aguá .

Por fim coloque o macarrão já cozido ao dente e mexa para incorporar todo o molho.

Coloque num refratorio metade do macarrão e recheie com queijo e presunto e requeijão cremoso, despeje a outra metade e leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55779-macarrao-de-forno-de-natal.html>