

# 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 água .

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>