MACARRÃO DE FORNO DA GUIDI

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso cozido

1 peito de frango cozido e desfiado, temperado com alho, pimenta-do-reino, limão, ervas finas e salsa

azeite

orégano

1 lata de milho verde

200 g de uvas passas

200 g de azeitonas

300 g de queijo muçarela fatiado

1 pimentão pequeno picadinho

1 cebola média picadinha

1 tomate médio picadinho

molho de tomate pronto

4 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela soque os dentinhos de alho e coloque para dourar com um pouquinho de azeite, jogue o pimentão, a cebola e o tomate picados juntos para refogar.

Depois acrescente o peito desfiado, o milho, as azeitonas, as uvas passas e o molho de tomate, coloque um pouquinho de orégano misture e deixe cozinhar até levantar fervura mexendo de vez enquanto.

Em um recipiente próprio para forno coloque um fio de azeite o macarrão cozido e jogue toda a mistura da panela e mexa tudo para que se misture bem.

Por cima cubra com as fatias de queijo e salpique com óregano.

Leve ao forno e deixe até o queijo derreter.

Sirva na hora bem quentinho!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55871-macarrao-de-forno-da-guidi.html