PIMENTÃO RECHEADO COM MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão de sua preferência (usei o parafuso integral, pacote médio)

4 pimentões grandes (usei coloridos)

1/2 peito de frango cozido

1 cebola picada

2 tomates picados

sal, salsinha, cebolinha, caldo de galinha e temperos prontos a gosto

200 g de queijo mussarela

1 copo de molho 4 queijo pronto

azeite de oliva pra untar a forma

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e o macarrão separadamente e reserve

Desfie o frango, quanto mais desfiado melhor

Corte os pimentões a seu gosto (cortei em formato de panela, tirei o talo fora e ficou uma tampa com um furo no meio para prender com palitos de dente)

Doure o frango desfiado junto com a cebola e tomate picado

Acrescente os demais temperos, o macarrão e por último o molho de queijo

Misture bem e está pronto

Aqueça o forno em quanto você recheia os pimentões

Unte uma forma com azeite de oliva

Recheie os pimentões intercalando com o queijo mussarela

Coloque no forno de 15 a 20 minutos

Está pronto, só servir com uma salada e arroz

Bom apetite e espero que vocês gostem

Pode ser qualquer molho pronto que você goste ou até outro molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7678-pimentao-recheado-com-macarrao-ao-molho-de-frango-e-queijo.html