

# MACARRONADA FÁCIL

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho  
peito de frango a gosto  
2 tomates sem pele e sem semente, cortados em cubos  
1 cebola pequena ralada  
molho de tomate a gosto  
2 dentes de alho amassado  
sal e orégano a gosto  
azeitona (sem o caroço) a gosto  
ervilha a gosto  
milho verde a gosto  
4 colheres de azeite ou óleo  
1 pacotinho de tempero (qualquer sabor)  
queijo mussarela (opcional)

## MODO DE PREPARO

Tempere e ferverte o frango de sua preferência  
Depois de cozido, desfie  
Reserve 2 copos do caldo que o frango foi cozido  
Coloque 1 colher (sopa) de sal na água do macarrão e um pouco de vinagre  
Quando a água estiver fervendo acrescente o macarrão  
Em uma panela coloque o óleo  
Acrescente o tomate, o milho verde, a ervilha e as azeitonas  
Em seguida, coloque o frango desfiado, reservando um pouco de frango  
Coloque o molho de tomate e o sachê de tempero  
Acrescente o caldo do frango (a água reservada anteriormente)  
Em uma travessa, acrescente o peito de frango que foi reservado  
Coloque pedaços de queijo  
Em seguida, coloque o macarrão e depois o molho por cima  
Por fim, acrescente queijo mussarela  
Leve ao forno até o queijo derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12156-macarronada-facil.html>