



Macarronada de Peito de Frango



4 pessoas



35 min



Baixo

Ingredientes

300g Peito de frango
Macarrão q.b
Queijo Mozzarella q.b
Polpa de tomate
1 Pacote Sopa de Cebola
Tomilho q.b
Salsa para decorar q.b
200ml de Água
Alho q.b
Azeite q.b
Sal q.b

Preparação

Num tacho cozer o macarrão e reservar. Colocar num tacho o azeite os alhos, a sopa de cebola e ferver 2 minutos mexendo sempre. Logo de seguida acrescentar a água e ferver mais 2 minutos. Adicionar o peito de frango cortado em cubos, a polpa de tomate e o tomilho. Deixar cozinhar até a carne estar pronta e o molho apuradinho a gosto; Num tabuleiro colocar o macarrão e por cima o peito de frango com o molhinho; Adicionar o queijo a gosto e levar ao forno a gratinar (180º durante 15 min.).