

# MACARRÃO A ESPANHOLA



## CONFEÇÃO

1. Cozer os peitos de Frango P3 20 minutos 100 ° por sal ao Gosto - Lamina misturadora
2. Retirar os peitos de Frango e cozer a massa de MACARRÃO na Água de cozer o Frango retificar de sal - Lamina misturadora P3 -20 min- 100 ° - verificar se o macarrão esta cozido, caso contrário dar mais 5 minutos.
3. Quando a massa estiver cozida, retirar para uma travessa funda de massas
4. Mudar de Lamina para picadora e picar o Tomate em Lata
5. Sem mudar a lamina por 1 colher de sopa de azeite
6. SAL
7. Pimenta preta
8. Bacon
9. Açúcar 1 a 2 colheres de chá conforme o gosto para cortar o acidez do tomate
10. P1 - 10 minutos
11. Entretanto desmieuçar o franco
12. Apos o Tomate estar pronto misturar bem o frango
13. Misturar tudo na Taça do Macarrão
14. finalmente queijo ralado a cobrir o macarrão e Forno ate o queijo estar derretido

## INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO PODE SUBSTITUIR POR CARNE PICADA OU RESTOS DE CARNE
- 1 EMBALAGEM PEQUENA DE BAICON CORTADO
- 1 LATA GRANDE DE TOMATE
- 1 EMBALAGEM DE MACARRÃO
- MAIO LITRO DE AGUA
- SAL
- AZEITE 1 COLHER DE SOPA
- PIMENTA
- AÇUCAR
- QUEIJO RALADO

16. Esta receita é para uma quantidade grande

---

17. Podendo reduzir para metade

---