ESPAGUETE A BOLONHESA COM CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete cozido

300 g de carne moída

340 g de molho de tomate

50 g de manteiga

queijo mussarela a gosto

1 pote de requeijão cremoso

1/4 xícara (chá) de creme de leite

queijo prato ralado a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/2 cebola ralada

2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga, a cebola ralada, o alho e mexa

Depois coloque a carne moída, o sal, a pimenta

Assim que a carne estiver no ponto, acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por um instante; quando começar a ferver, desligue

Em uma tigela coloque o creme de leite, o requeijão cremoso, o queijo mussarela ralado e mexa até incorporar tudo

Em um refratário coloque um pouco do macarrão

Por cima, espalhe a mistura do creme de leite

Coloque o restante do macarrão e adicione a carne moída

Coloque parmesão ralado por cima

Leve ao forno por 20 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11564-espaguete-a-bolonhesa-com-creme-de-queijo.html