MACARRONADA GRATINADA

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

1 sachê de molho de tomate pronto

manjericão fresco a gosto

500 g de carne moída

1 pacote de macarrão tipo penne

1 tablete de caldo de carne

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

1 cebola média picada

3 colheres de margarina

2 dentes de alho

orégano a gosto

500 g de mussarela

azeite

refogue a cebola com o alho

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com cheiro

Cozinhe o macarrão com água, óleo e sal

Desligue o forno e coloque o creme de leite

Quando a carne estiver cozida, coloque o manjericão, a manteiga e o molho

Misture o macarrão com o molho e coloque em uma travessa

Coloque o queijo e o orégano

Leve ao forno a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12789-macarronada-gratinada.html