

MACARRÃO RECHEADO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho

1 copo de requeijão

carne moída a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

1 tomate

1 cebola

salsinha a gosto

queijo em fatias

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a carne moída com o tomate, a cebola, sal e pimenta a gosto. Faça um molho.

Em uma travessa, ponha as bolas de macarrão ainda cruas e acrescente o requeijão.

Coloque o molho da carne por cima.

Leve ao forno com papel alumínio por aproximadamente 20 minutos a 180º C.

Acrescente o queijo e deixe dourar.

Acrescente os temperos que quiser a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14399-macarao-recheado.html>