BOLO DE ESPAGUETE

INGREDIENTES

PARTE 1:

Parte 1:700 g de carne moída

40 g de farinha de rosca

1 cebola pequena

1 colher (sopa) de orégano

200 ml de leite

sal e pimenta a gosto

PARTE 2:

Parte 2:240 g de espaguete

2 ovos

sal

30 g de manteiga (aproximadamente 3 colheres)

20 g de queijo parmesão ralado

200 g de molho de tomate

180 g de queijo ralado (de preferência no ralador mais grosso)

MODO DE PREPARO

PARTE 1:

Parte 1:Em um recipiente, misture todos os ingredientes, coloque na forma e leve ao fogo a 180° C por 35 a 40 minutos.

PARTE 2:

Parte 2:Em uma panela, coloque o macarrão para cozinhar com a água e o sal.

Depois de cozido, tire a água e, com o fogo desligado, coloque os ovos, a manteiga e o parmesão (20 g) e misture.

Coloque 1/2 pacote do molho sobre a carne moída já pronta, de modo que toda a superfície fique coberta.

Distribua metade do queijo ralado (metade do pacote de 180 g) sobre o molho.

Coloque o macarrão por cima do molho com queijo e utilize o resto do molho e do queijo para decorar a superfície.

Leve novamente ao forno por 20 minutos a 180° C.

Deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15167-bolo-de-espaguete.html