

ESCONDIDINHO DE MACARRÃO GRATINADO

INGREDIENTES

fio de azeite
1/2 cebola ralada
2 dentes de alho picado
1/2 kg de carne moída
1 embalagem molho de tomate pronto
sal
cheiro-verde a gosto
1 colher de sopa de manteiga
1 pote de requeijão cremoso
1 copo de leite
noz-moscada
1/2 pacote de macarrão parafuso cozido
400 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque o fio de azeite em uma panela, acrescente a cebola e o alho mexa bem.
Acrescente em seguida a carne moída e refogue.
Em seguida, acrescente o sal, e molho de tomate pronto e o cheiro-verde.
Em outra panela, coloque uma colher de manteiga, 1/2 cebola ralada, e 1 pote de requeijão cremoso.
Mexa bem e em seguida acrescente um copo de leite, sal e noz-moscada a gosto.
Em um recipiente misture o macarrão já cozido ao molho de carne moída, reserve.
Em um refratário untado com azeite, coloque metade do macarrão, e em seguida uma camada da metade do creme de requeijão por cima, em seguida 200 g de mussarela.
Depois a outra metade do macarrão, restante do molho de requeijão, mais 200 g de mussarela para finalizar.
Leve ao forno preaquecido 180° C, por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17300-escondidinho-de-macarrao-gratinado.html>