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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17300-escondidinho-de-macarrao-gratinado.html