

TAGLIARINI DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo tagliarini

200 g de queijo parmesão

linguiça calabresa(opcional)

200 g de molho de tomate

300 g de carne moída

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com óleo, alho e sal a gosto.

Depois misture com o molho de tomate e deixe ferver pra pegar o gosto, enquanto isso ferva água e coloque o macarrão pra cozinhar.

Após pronto, em uma travessa de vidro coloque 1 camada de macarrão, 1 camada de queijo e 1 camada de molho, repita até acabar o molho, sendo que o molho fica por cima.

Coloque as calabresa ao redor e cubra com papel-alumínio e deixe no forno por 20 minutos.

Espere esfriar um pouco e retire, esta pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18183-tagliarini-de-forno.html>