

TORTA DE MACARRÃO À BOLONHESA

INGREDIENTES

500 g de massa rigatone

2 sachês de molho de tomate

500 g de carme moída

1 dente de alho amassado

1/2 cebola picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

300 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque a água para esquentar.

O ideal é que a panela comporte 4 litros de água.

Em outra panela refogue o alho e a cebola depois acrescente a carne moída.

Misture bem para que fique soltinha e cozinhe completamente (cerca de 10 minutos).

Quando a água estiver fervendo coloque a massa e deixe-a cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Escorra o macarrão e passe sobre água fria para esfriar.

Separar uma forma redonda, de fundo removível, untada com margarina e coloque os macarrões de pé cobrindo toda assadeira.

Polvilhe um pouco de queijo por cima da massa.

Em seguida coloque o molho cuidadosamente sobre a massa cobrindo as concavidades do macarrão. Depois faça uma camada generosa de queijo parmesão por cima e leve ao forno preaquecido 180º C por 10 minutos para gratinar.

Desinforme e sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18955-torta-de-macarrao-a-bolonhesa.html>