

MACARRAO GUELÃO RECHEADO COM SALSICHA AO FORNO

INGREDIENTES

1 cebola grande ralada

1 kg de salsicha

2 sache de molho de tomate pronto

1 pacote de macarrão guelão

5 dentes de alho socados

250 g de queijo ralado

2 colheres de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva a salsicha por 10 minutos.

Em outra panela, ferva água e coloque o macarrão para cozinhar com um pouco de óleo, para não grudar um no outro.

Refogue o alho e a cebola na manteiga e adicione os dois pacotes de molho de tomate.

Coloque sal a gosto.

Depois de ferventar a salsicha, lave-a bem e corte-a em três pedaços por igual cada uma.

Corte-a em cubos finos para colocar dentro do macarrão.

Depois que o macarrão estiver cozido, escorra-o e lave.

Recheie o macarrão com a salsicha um por um e coloque-o em uma forma.

Faça isso até preencher a forma e acabar com o macarrão.

Descarte os macarrões quebrados, pois não dá pra recheiar.

Após colocar o macarrão recheado com salsicha na forma, acrescente o molho de tomate refogado por cima dele e finalize com queijo ralado.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos pra derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19215-macarao-guelao-recheado-com-salsicha-ao-forno.html>