

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 ferver 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 rechear.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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