

NINHO RECHEADO MACARRÃO

INGREDIENTES

1 saco de macarrão fettuccine
400 g de carne moída
3 colheres (sopa) bacon cortado
2 alhos
1 cebola picada pequena
1 sache de tempero de carne
1 tablete de caldo de carne
2 extratos de tomate
200 g de queijo mussarela pedaço
1 xícara (chá) de água
orégano a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon, depois de frito, coloque o alho e a cebola, depois de tudo douradinho, coloque a carne moída o tempero e o tablete de carne.

Coloque o orégano, o sal e a pimenta, em seguida, coloque o extrato de tomate e mexa.

Coloque o queijo picado mexa e reserve.

Em outra panela, coloque os extratos de tomate, a água e o sal até ferver.

Coloque um pouco do molho em uma travessa, depois adicione o macarrão cru e arrume na travessa. Coloque a carne moída dentro do macarrão e preencha com molho de tomate, depois leve ao forno por 30 minutos tampado com papel alumínio.

Depois do macarrão mole, coloque o queijo ralado por cima e leve ao forno somente pra derreter o queijo sem o papel alumínio agora.

Pronto agora e só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21702-ninho-recheado-macarrao.html>