

MACARRÃO DA SAMARA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de penne

azeite a gosto

3 dentes de alho

1 cebola

1 tablete de tempero de carne

sal a gosto

pimenta a gosto

500 g de carne moída

350 g de molho de tomate

200 g de requeijão cremoso

200 g de creme de leite

300 g de presunto

300 g de mussarela

500 g de queijo prato

MODO DE PREPARO

Cozinhe o pacote de macarrão e em outra panela coloque o azeite, o alho e a cebola.

Refogue e adicione a carne moída.

Depois de refogar, adicione 1/2 litro de água e o tempero, e deixe em fogo médio por 20 minutos (não adicione muita água para o molho não ficar fino).

Depois do macarrão cozido, retire do fogo e despeje sobre sobre a forma e reserve.

Passados os 20 minutos de cozimento da carne, adicione o requeijão, o creme de leite e o molho de tomate, deixe derreter.

Em seguida, adicione o presunto e a mussarela deixe levantar fervura.

Coloque essa mesma mistura sobre o macarrão e rale todo o queijo prato por cima e coloque no forno até derreter e borbulhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21840-macarrao-da-samara.html>