

MACARRONADA COM TUDO DENTRO

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

1 pacote de 500 g de qualquer tipo de macarrão

200 g de bacon

1/2 de uma bisnaga de linguiça

1 caixinha pequena de molho de tomate quero (ou de sua preferência)

500 g de carne moida

azeitonas a gosto

sal a gosto

seleta (a gosto)

queijo a gosto

presunto a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão com água e sal até que fique al dente e reserve.

Tempere a carne moída com molho de tomate e em outra panela frite o bacon e a linguiça calabresa.

Após a carne cozida, junte a linguiça e o bacon na mesma panela.

Coloque todos os ingredientes restantes e adicione mais molho de tomate.

Quando ferver, adicione a caixa de creme de leite.

E importante não deixar ferver pois o creme de leite pode aguar.

Em seguida, misture tudo ao macarrão e coloque em uma travessa de vidro.

Forre com uma camada de presunto e outra de queijo e leve ao forno em fogo alto até o queijo derreter.

E está pronta a sua receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23890-macarronada-com-tudo-dentro.html>