

MACARRÃO DE FORNO COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão aquele que parece canudos grosso

5 a 6 batatas cozidas amassada pra pure.

1/2 kg de carne moída de sua preferência

2 dentes de alho

2 tomates sem pele

1 cebola grande

1 pimentão

cheiro-verde a gosto

1 molho de tomate elefante

orégano a gosto

2 sazón de carne

4 colheres de azeite extra virgem

400 g de queijo prato

1 copo de requeijão cremoso

2 colher de margarina

1 pacote de queijo ralado

1/2 copo de leite líquido

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Com o macarrão já cozido, refoque 2 dentes de alho em 2 colheres de azeite.

Doure o óleo, refogue o macarrão e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola com a outras 2 colheres de azeite, coloque a carne e deixe refogando. Depois de 5 minutos, coloque o tomate, o pimentão e o cheiro-verde.

Adicione o extrato de tomate e o sazón, deixe no fogo por 15 a 10 minutos e reserve.

Amasse as batatas e, em uma panela, coloque a margarina, 1 pouco de queijo ralado, a pitada de sal e o leite.

Faça o purê, deixe no fogo por 10 minutos e está pronto.

Em uma travessa grande coloque o macarrão, por cima dele coloque a carne e, em seguida, o requeijão cremoso e o queijo prato.

Por último, acrescente o purê e salpique queijo ralado e orégano.

Leve ao forno por 40 minutos até dourar o purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/24444-macarrão-de-forno-com-pure-de-batata.html>