ROCAMBOLE DE MACARRÃO

INGREDIENTES

10 unidades de macarrão para lasanha

1/2 kg de carne moída

2 tomate

1 cebola

1 caldo de galinha

1 latinha de milho

10 fatias de mussarela

2 colheres de óleo

200 ml de pomarola

sal, pimentinha, a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve.

Cozinhe a carne com todos os ingredientes.

Coloque uma camada de mussarela no macarrão, outra do molho de carne e enrole.

Faça assim até terminar o macarrão.

Coloque em uma forma, espalhe um pouco de pomarola e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26430-rocambole-de-macarrao.html