

BOLO DE MACARRÃO DA MARIA ZANETTI A MODA DO BURCÃO

INGREDIENTES

1 kg de macarrão espaguete

800 g de carne moída

1 vidro de molho de tomate

1 e 1/2 cebolas picadas

3 dentes de alhos picados

150 g de azeitonas

150 g de bacon defumado

saquê a gosto

conhaque a gosto

vinho branco a gosto

vinagre de vinho tinto a gosto

manjericão

aji sal para churrasco

louro

salsão

cebolinha

páprica defumada

pimenta árabe com tahine

MODO DE PREPARO

Coloque bastante água para ferver.

Refogue no azeite a cebola picada pequenina, até dourar.

Se desejar, regue com um pouco de saquê e vinho branco.

Acrescente o alho picado, após um minuto regue com saquê.

Pique o bacon defumado e acrescente na sequência a azeitona picada.

Quando a água ferver, coloque sal, o manjericão (eu usei um galho desidratado), em seguida, o macarrão.

Ferva até ficar al dente, não precisa ferver demais, pois ele vai ao forno depois.

Coloque a carne para fritar na panela dos temperos, reque com conhaque, tente flambar.

Depois deste passo, coloque ao seu gosto o aji sal de churrasco, mais um pouco de vinho e o vinagre.

Adicione a gosto o louro, o salsão, a cebolinha, a páprica defumada, o molho de tomate e ferva pouco.

Quando o macarrão ficar al dente escorra, separe o manjericão e pique.

Coloque o macarrão escorrido em uma vasilha, regue com azeite a gosto e espalhe o manjericão picado nele. Misture tudo em uma vasilha e coloque o molho de carne no fundo.

Despeje o macarrão e espalhe de uma forma que não fique partes levantadas.

Bata no liquidificador os ovos, o manjericão a gosto, o leite e o queijo fresco.

Jogue por cima do macarrão, espalhe o molho e o queijo de forma uniforme e vá regando com o queijo provolone.

Leve ao forno quente a 180º C, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até a superfície ficar bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27082-bolo-de-macarrao-da-maria-zanetti-a-moda-do-burcao.html>