

MACARRÃO DE FORNO FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

8 salsichas

150 g de presunto

150 g de queijo mussarela

1 lata de milho verde (opcional)

salsa, cebolinha e manjeriço cortados fininhos (opcional) pode ser só um destes ingredientes

2 tomates grandes bem maduros

1 cebola grande

2 dentes de alho amassadinhos

1 pacotinho de macarrão parafuso

1 extrato de tomate pronto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pegue a cebola triturada e o alho, frite em um pouco de óleo.

Feito isso acrescente todo o tomate picado, quanto menor estiver mais rápido fica pronto o molho.

Quando acrescentar o tomate espere um pouco e depois acrescente meio copo daqueles americanos de água, o segredo para um molho saboroso é esperar todo o tomate derreter aos pouquinhos.

Feito isso coloque o sachê de extrato de tomate todo e acrescente outro copo americano de água.

A quantidade de água pode aumentar ou diminuir se quiser o molho mais grosso ou mais ralo.

Nesse tempo já deixe o forno ligado.

Coloque uma pitada de sal e outra bem menor de açúcar no molho, o açúcar é só pra quebrar a acidez do molho de tomate pronto (não exagere no açúcar).

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande coloque uma quantidade bem cheia do seu macarrão já cozido.

Acrescente a salsicha picadinha, um pouco de presunto e molho.

Repita o processo de camadas, molho, salsicha e presunto até a metade da assadeira de vidro (como montar uma lasanha).

Quando estiver na metade do processo cubra com a última camada de macarrão, toda a salsicha que sobrar, acrescente também todo o presunto, mais molho de tomate e várias colheres de milho verde (a quantidade de

milho verde é a gosto).

Por último pegue a salsa, cebolinha e manjericão e espalhe muito bem.

Cubra tudo com o queijo mussarela e leve ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30776-macarrao-de-forno-facil.html>