

MACARRÃO PREGUIÇOSO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão instantâneo (espaguete instantâneo) 500 g
- 200 g de queijo muçarela fatiado
- 2 xícaras de carne moída, temperada e preparada ao seu gosto
- 1 lata de molho de tomate (se preferir, pode preparar o molho de tomate caseiro)
- 1 copinho de requeijão cremoso dissolvido em 1/2 copo de leite
- 2 xícaras de água fervente
- 2 tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

- Ferva a água e dissolva os dois tabletes de caldo de carne, reserve.
- Forre o fundo de um pirex com a metade do molho de tomate.
- Coloque a metade do macarrão ainda cru.
- Espalhe por cima do macarrão a carne moída (você pode substituir por outro recheio de sua preferência).
- Coloque o restante do molho de tomate.Coloque o restante do macarrão.
- Espalhe o creme feito com o requeijão cremoso e o leite.
- Coloque a água fervente com os tabletes de carne dissolvidos nela.
- Cubra com a muçarela.
- Coloque papel alumínio cobrindo o pirex e leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31393-macarrao-preguicoso-do-lucio-cezar.html>