

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-macarao-preguicoso-do-lucio-cezar.html>