

MACARRÃO COLORIDO DE FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso tricolor
1 xícara de bacon picado em cubos
1 xícara de cebola picada em cubos
3 colheres de sopa de azeite
1 xícara de ervilhas frescas
300 g de brócolis
q/n de creme de leite
1 lata de tomate pelado
2 dentes de alho amassados
50 g de parmesão ralado
3 colheres de cream cheese

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis por 5 minutos e reserve.

Em uma panela coloque a cebola, ervilhas, brócolis, alho e azeite, deixe cozinhar.

Cozinhe o macarrão na água em que o brócolis foi cozido e coloque em um recipiente.

Em um recipiente de vidro faça camadas de tomate pelado, macarrão, Cream Cheese, ingredientes cozidos e refogados.

Repita 4 ou 5 vezes.

Por cima de tudo coloque parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32136-macarrao-colorido-de-forno.html>