

MACARRONADA DOMINGUEIRA

INGREDIENTES

- 300g de massa (parafuso, búzio, argolinha, talharim)
- 1 colher bem cheia de margarina ou manteiga
- 400g de carne moída
- 1 xícara e meia de molho de tomate (usei o marinara, mas pode ser outro)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 lata de milho verde
- 1/2 lata de ervilha
- 1/2 xícara de azeitonas (separe algumas para decorar)
- 200g de presunto picadinho
- 200g de queijo mussarela em fatias finas
- 3 colheres de sopa de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

cozinhe a massa al dent. Após escorrer, derreta a margarina ou manteiga e misture a massa delicadamente.

cozinhe a carne moída com os temperos tradicionais (alho, cebola, sal, coentro...) deixe sequinha.

após desligar o fogo da carne, misture o molho de tomate, o requeijão, o creme de leite, o presunto, o milho e a ervilha, as azeitonas e o creme de leite.

junte o macarrão e misture delicadamente.

coloque numa travessa, arrume as fatias de queijo até cobrir tudo e decore com as azeitonas.

Leve ao forno de 15 a 20 minutos antes de servir.

Essa receita serve generosamente seis pessoas, ou até oito que comem menos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32421-macarronada-domingueira.html>