

# MACARRÃO PENNE AO MODO BAIANO

## INGREDIENTES

250 g de macarrão penne (a marca que preferir)

1 sachê de queijo ralado

100 g de fatias de presunto

340 g de molho de tomate de manjericão

50 g de batata palha

340 g de molho de tomate bolonhesa

110 g de fatias de queijo mussarela

40 g frango ou carne desfiado

1 pitada de sal a gosto

óleo a gosto

molho de pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

À parte, corte em pequeno quadrados o presunto e o queijo mussarela.

Cozinhar a massa do macarrão penne, em fogo médio, com pequenas gotas de óleo (para evitar que grude a massa, uma na outra) e uma pitada de sal.

Depois de cozido, escorrer.

Em uma panela, coloque um fio de óleo e uma pitada de sal, em seguida despeje o molho de tomate a bolonhesa e o de manjericão, adicionando o presunto e gotas de molho de pimenta.

Em seguida, coloque a massa já cozida e misture.

E depois coloque o queijo, abaixe o fogo e misture até derreter.

Por fim, coloque por cima o queijo ralado e a batata palha. E bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33010-macarao-penne-ao-modo-baiano.html>