MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E QUEIJO AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão borboleta

500 g de carne moída

500 g de queijo mussarela

2 colheres de sopa de óleo

1 tomate picado

1 cebola picada

1/2 pimentão picado

1 maço de cebolinha e coentro picados

2 dente de alho

2 tabletes de caldo para carne

colorau e pimenta-do-reino a gosto

1 lata de milho verde

100 g de azeitona

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e doure o alho.

Coloque o tomate, cebola, pimentão, colorau, pimenta-do-reino, cebolinha e coentro.

Refogue a carne moída e deixe cozinhar.

Apos a carne moída cozida acrescente o milho verde e a azeitona.

Dissolva os caldos de carne na água e cozinhe o macarrão ao dente.

Forre a assadeira com queijo do fundo até as laterais.

Faça uma camada de macarrão e acrescente queijo, não precisa forrar tudo.

Faça uma camada de carne moída e acrescente queijo.

Faça a última camada com macarrão e forre com queijo.

Acrescente orégano por cima e leve ao forno por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33163-macarrao-com-carne-moida-e-queijo-ao-forno.html