

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.

Após 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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