

MACARRONADA DA ELI

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 kg de carne moída

1 cebola picada

4 dentes de alho picado

2 colheres de sopa de pimentão verde

2 colheres de sopa de pimentão vermelho

2 colheres de sopa de pimentão amarelo

1 pacote de molho de tomate

1/2 colher de chá de orégano

3 colheres de sopa de cebolinha

1 sazón de carne

Cominho a gosto

1/2 colher de sopa de colorau

Sal a gosto

2 e 1/2 copos de água

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída por 7 minutos. Acrescente a cebola e o alho e deixe murchar a cebola. Acrescente os pimentões, orégano, sazón, cominho, colorau e o sal. Deixe refogar. Acrescente o molho de tomate e a água. Deixe apurar o molho até reduzir a água. Deixe esfriar.

Misture o requeijão com o creme de leite.

Numa travessa de vidro, faça camadas com o macarrão, o molho, o requeijão e o queijo em pedaços

Termine a última camada com queijo. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34568-macarronada-da-eli.html>