

# MACARRÃO DA LUA

## INGREDIENTES

250 g de mussarela fatiada  
500 g de carne moída  
1/2 pacote de macarrão espaguete  
4 tomates picados  
1 molho pronto de tomate  
1 caixa de creme de leite  
1 cebola picada  
1/2 pimentão picado  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água para ferver. Após fervida adicione o macarrão e deixe ferver de 5 a 7 minutos.

Coloque em uma panela 1 cebola picada e o pimentão.

Deixe fritar até dourar.

Quando a cebola estiver dourada adicione a carne moída e deixe fritar.

Adicione o tomate picado, o molho de tomate e uma pitada de açúcar.

Quando o molho estiver fervendo desligue a panela e coloque o creme de leite.

Agora coloque o macarrão junto ao molho.

Coloque em uma assadeira e cubra com a mussarela.

Polvilhe a batata palha.

Leve ao forno até borbulhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34946-macarrao-da-lua.html>