

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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