

MACARRÃO Á PIZZAIOLO SIMPLES E SABOROSO DA VANESSA

INGREDIENTES

- 1 kg de macarrão (tipo parafuso)
- 1 cebola média
- 1 colher de sopa de alho triturado
- 1 lata de molho de tomates(de sua preferência)
- 200 g de presunto
- Requeijão do tipo culinária (a gosto)
- 200 g de queijo mussarela
- 1 colher de azeite
- 1 tomate
- 2 ovos
- orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão 'al dente'.

Doure a cebola picada e o alho triturado.

Acrescente o molho de tomates (reserve).

Numa travessa ponha uma camada de molho, coloque o macarrão, uma camada de presunto, o requeijão, uma camada de queijo mussarela, uma camada do molho e, por último decore com fatias de tomate, o ovo picadinho e o orégano.

Pode usar o queijo parmesão ao invés do ovo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35155-macarrao-a-pizzaiolo-simples-e-saboroso-da-vanessa.html>