

MACARRONADA À MINHA MODA

INGREDIENTES

4 dentes de alho picados
2 cebolas pequenas picadas
2 colheres de salsinha picadinha
2 colheres de cebolinha picadinha
200 g de mussarela
1 kg de carne moída
1 pacote de macarrão parafuso
2 sazóns
1 caldo knorr
1 colher de colorau
orégano a gosto
2 colheres cheia de margarina
1 copo de requeijão
1 caixinha de creme de leite
1 colher chá de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o macarrão para cozinhar.

Em outra panela coloque óleo para esquentar e refogue duas colheres de cebola.

Coloque um colher de alho e refogue até que esteja bem dourado.

Acrescente a carne moída e refogue.

Coloque uma pitada da salsinha e de cebolinha, o knorr e o sazón, refogue bastante para que o tempero pegue bem na carne.

Coloque um pouquinho de colorau e uma pitada de orégano.

Coloque um pouco de água e deixe cozinhar.

Em uma panela refogue uma colher de cebola, uma de alho, acrescente um copo de requeijão, a caixinha de creme de leite, a colher de amido de milho, uma pitada de salsinha, mexa bem até que esteja homogênea e reserve.

Depois que o macarrão estiver cozido e escorrido, refogue com uma pitadinha de cebola e de alho na margarina.

Vá misturando aos poucos no molho.

Em um refratário faça uma camada de carne moída e outra de macarrão.

Vá fazendo as camadas até cobrir todo o refratário.

Termine com a carne moída, coloque as fatias de queijo e polvilhe com orégano.

Coloque no forno até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36492-macarronada-a-minha-moda.html>