

# MACARRONADA AMOR

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão ninho

1 colher de óleo

300 g de carne moída

1 caixa de extrato de tomate

200 g de presunto de frango cortados em cubos

200 g de queijo mussarela cortada em cubos

200 g de queijo prato

1/2 cebola picada em cubos

2 colheres rasas de margarina

1/2 copo com água quente

1 raminho de coentro ou salsinha picadinhos

1 sachê de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### MACARRÃO:

Macarrão:Coloque o macarrão para cozinhar com uma colher de óleo. Após o cozimento escorra-o e separe.

### CARNE:

Carne:Tempere a carne moída como de costume e cozinhe separadamente. Após o cozimento reserve.

### MOLHO:

Molho:Em uma panela grande coloque a cebola junto com a margarina para dourar, após a cebola dourar coloque o extrato de tomate, o coentro ou salsinha, a água e deixe levantar fervura. Quando levantar fervura junte a carne moída que você separou ao molho e deixe cozinhar por 10 minutos.

Em seguinda junte ao molho, ainda em cozimento, o presunto e a mussarela. Espere até que a mussarela derreta e desligue o fogo.

### MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do Prato:Misture em uma travessa grande o molho com o macarrão que você reservou. Coloque por cima as fatias do queijo prato e o queijo ralado e coloque no forno para gratinar por 10 a 15 minutos ou até que a superfície fique dourada.

Sirva bem quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36760-macarronada-amor.html>