

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 seguida 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36760-macarronada-amor.html>