

# MASSA DE FORNO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
400 g de maionese  
350 g de mostarda  
1 caixa de creme de leite  
2 cebolas médias picadas  
3 tomates grandes picados  
1/2 pimentão picado  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
400 g de presunto ralado  
600 g de massa tipo caseira (grossa)  
6 colheres de sopa de óleo  
400 g de queijo ralado (qualquer tipo)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 4 colheres de óleo e a carne moída. Deixe fritar até dourar, acrescente o sal e a cebola picada, reserve.

Cozinhe a massa com o restante do óleo e sal, até ficar 'al dente' e reserve.

Em uma bacia coloque a carne moída com a cebola, acrescente a mostarda, a maionese, o tomate, o pimentão, o milho, a ervilha e o presunto. Mexer todos estes ingredientes até uma mistura homogênea.

Então, em um pirex faça uma camada de carne moída, uma de massa, creme de leite e assim sucessivamente. Finalize com carne moída e o queijo ralado.

Coloque no forno por 15 minutos ou até dourar o queijo.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37816-massa-de-forno.html>