

# MACARRÃO COM CARNE MOÍDA DE FORNO

## INGREDIENTES

300 g de macarrão (pode ser de qualquer tipo)

1/2 kg de carne moída

azeitona picada sem caroço a gosto

milho verde a gosto

1 cebola branca picada

1/2 tomate picado

2 dentes de alho amassados

1/2 tablete de caldo de bacon

1 pitada de corante

1 pitada de pimenta-do-reino

6 colheres de molho de tomate

1/2 litro de leite

3 colheres de queijo ralado

1 tablete de caldo de frango

2 colheres de maisena

fatias de queijo mussarela a gosto

fatias de presunto mussarela a gosto

1 colher de óleo

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Aqueça numa panela 2 colheres de cebola picada com o tablete de caldo de frango.

Acrescente o leite, o queijo ralado, 3 colheres de molho de tomate e a maisena (dissolva em um pouco de leite).

Coloque em fogo baixo, e mexa constantemente até engrossar, reserve.

### CARNE MOÍDA:

Carne moída: Coloque numa panela o óleo, o alho, a cebola, a pimenta-do-reino, o corante e o tablete de carne, mexa para refogar até a cebola ficar murcha.

Acrescente o tomate e o molho de tomate e mexa, em seguida coloque a azeitona e o milho verde, ajuste o sal e deixe refogar até a carne cozinhar.

## MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de vidro ou alumínio, coloque o macarrão, parte do molho e a carne moída e misture bem.

Coloque as fatias de presunto e as fatias de queijo, depois acrescente o resto do molho e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37994-macarrao-com-carne-moida-de-forno.html>