

MACARRÃO PIZZA DE VÁRIOS SABORES

INGREDIENTES

RECHEIO SABOR BAURU:

Recheio sabor bauru:400 g de mussarela

400 g de presunto ou apresuntado

1 sachê de molho de tomate

tempero a gosto

1/2 cebola picadinha

orégano a gosto

azeite a gosto

2 tomates cortados em rodelas

azeitonas a gosto

RECHEIO SABOR 4 QUEIJOS:

Recheio sabor 4 queijos:400 g de mussarela

200 g de queijo parmesão em cubos

200 g de queijo minas em cubos

2 copos creme de queijo cheedar ou requeijão

2 tomates cortados em rodelas

orégano a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

azeitonas a gosto

RECHEIO SABOR FRANGO E CATUPIRY:

Recheio sabor frango e catupiry:1 peito de frango cozido,temperado e desfiado

catupiry a gosto

200 g de mussarela

2 tomate em rodelas

sal, orégano, azeite e azeitonas a gosto

500 ml de molho branco (opcional)

RECHEIO SABOR ATUM COM QUEIJO:

Recheio sabor atum com queijo:2 ou 3 latas de atum

400 g de mussarela

1 sachê de molho de tomate

400 ml de molho rosé (opcional)

2 tomates em rodelas

2 colheres de óleo

2 dentes de alho amassados

orégano, sal, azeitonas, azeite a gosto

1/2 cebola picadinha

RECHEIO SABOR CALABRESA:

Recheio sabor calabresa:2 gomos de linguiça calabresa cortada em rodelas não muito grossas

200 g de mussarela

1 sachê de molho de tomate

1 colher de molho de pimenta (opcional)

1 tomate em rodelas

1/2 cebola cortada em rodelas finíssimas

azeite,orégano e sal a gosto

RECHEIO SABOR PORTUGUESA:

Recheio sabor portuguesa:2 ovos cozidos

azeitona sem caroço picadinha a gosto

400 g de presunto ralado

400 g de mussarela ralada

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho

1 tomate em rodelas

1/2 cebola em rodelas finíssimas

100 g de mussarela em fatias para por em cima

orégano, azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO SABOR BAURU:

Macarrão sabor Bauru: Faça o macarrão conforme as instruções da embalagem, reserve. Numa forma média untada com azeite coloque uma camada de mussarela, uma de presunto e logo depois o macarrão já com o molho de tomate temperado refogado com a cebola. Intercale esta camada até que termine com o queijo.

Por cima coloque as rodelas de tomate o azeite, orégano e as azeitonas.

Leve ao forno por 10 minutos ou até que o queijo derreta.

MACARRÃO SABOR 4 QUEIJOS:

Macarrão sabor 4 queijos: Faça o macarrão conforme as instruções da embalagem, reserve.

Tempere o requeijão com sal, coloque uma colher de Hellman's (opcional).

Unte a forma com azeite e coloque na ordem mussarela, queijo minas, creme cheedar ou requeijão, queijo parmesão e o macarrão.

Repita esta camada até que termine na mussarela, coloque as rodelas de tomate, o azeite, orégano e azeitonas. Leve ao forno por 15 a 20 minutos se quiser que derreta todos os queijos por igual, senão só até derreter a mussarela em cima.

MACARRÃO SABOR FRANGO CATUPIRY:

Macarrão sabor frango Catupiry: Faça o macarrão conforme a embalagem pede e reserve.

Unte a forma com azeite e cubra o fundo com 100 g de mussarela.

Coloque o frango já temperado e desfiado, um pouco de Catupiry não espalhe só jogue e o macarrão já com o molho branco.

A próxima camada será só o frango, o Catupiry e o macarrão.

Termine com o restante da mussarela, coloque as rodelas de tomate, azeite, azeitonas e orégano. Leve ao forno por 10 minutos ou até que a mussarela derreta.

MACARRÃO SABOR ATUM COM QUEIJO:

Macarrão sabor atum com queijo: Numa panela coloque o azeite e refogue a 1/2 cebola picadinha, sal, o alho amassado e deixe dourar.

Adicione o atum.

Você pode optar pelo macarrão alho e óleo, com o molho comum de tomate ou o molho rosé.

Unte a forma com azeite e forre o fundo com a mussarela, logo em seguida adicione o atum e por cima o macarrão já com o molho, nesta ordem.

Termine com a mussarela e coloque por cima as rodelas de tomates, orégano, azeite e azeitonas. Leve ao forno por 10 a 15 minutos.

MACARRÃO SABOR CALABRESA:

Macarrão sabor calabresa:Frite a linguiça com a cebola em rodelas, tempere o molho de tomate e adicione o molho de pimenta para que fique meio picante.

Unte a forma com azeite, forre o fundo com a mussarela e intercale camadas da linguiça e do macarrão já com o molho.

Termine com a mussarela e por cima coloque os tomates em rodelas, azeite, orégano e azeitonas.Leve ao forno por 10 minutos.

MACARRÃO SABOR PORTUGUESA:

Macarrão sabor Portuguesa:Opção de molhos molho Branco,Bolonhesa e normal de tomate ou se preferir o macarrão alho e óleo.Faça o macarrão conforme as instruções da embalagem.Unte a forma com azeite e coloque 50 g de queijo em fatias, corte 1 ovo em pedacinhos e coloque por cima.

Vá colocando o restante dos ingredientes, o queijo ralado, o presunto, o milho, a ervilha, a azeitona sem caroço e as rodelas de cebola.

Adicione o macarrão já com o molho, repita esta camada e termine com a mussarela restante em fatias.

Adicione por cima as rodelas de tomate, azeite, azeitonas com ou sem caroço e o orégano.

Leve ao forno por 10 a 15 minutos e está pronto para servir.

Purê de batatas e arroz branco são um ótimo acompanhamento para este macarrão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39028-macarao-pizza-de-varios-sabores.html>