

# MACARRONADA VOGLIO BENE

## INGREDIENTES

### MACARRÃO:

Macarrão: 500 g de macarrão tipo tagliarini

óleo de soja

sal a gosto

### MOLHO DE CARNE COM LEGUMES:

Molho de carne com legumes: 1 caixa de seleta de legumes

500 g de carne moída

1 pacote de molho Parmegiana pronto

3 dentes de alho

1/2 pimentão médio verde

1 colher de sopa de tempero seco

1 colher de sopa de corante

1 colher de sopa de óleo de soja

1 tomate pequeno

1 cebola média

1 limão pequeno

Sal a gosto

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 caixa de creme de leite

1 e 1/2 copo de leite líquido

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de queijo mussarela picado

1/2 cebola média

1 dente de alho

2 colheres de sopa de margarina

1 pacote de queijo ralado

Sal a gosto

200 g de bacon

## MODO DE PREPARO

### MACARRÃO:

Macarrão: Em uma panela grande, coloque água, o sal e o óleo de soja para ferver.

Quando a água já estiver bem quente, coloque o macarrão tagliarini.

Mexa devagar para que o macarrão solte aos poucos.

Depois de 10 minutos, escorra, mas não completamente para que não grude.

Reserve.

### MOLHO DE CARNE COM LEGUMES:

Molho de carne com legumes: Lave bem a carne para retirar o sangue e depois escorra.

Pique parte da cebola, o pimentão e o tomate em cubinhos e coloque na carne.

Coloque 1 colher de sopa de tempero seco na carne e 1 colher de corante.

Esmague 2 dentes de alho, pique e coloque na carne.

Esprema o limão na carne e coloque o sal que achar necessário. Cuidado para não exagerar no sal, coloque pouco, pois o tempero seco e os outros molhos ajudarão no tempero! Misture bem a carne para que o tempero pegue bem.

Coloque em uma panela (fogo médio), coloque a colher de óleo e o terceiro dente de alho esmagado e picado, e o restante da cebola picada e deixe dourar.

Coloque toda a carne temperada para refogar, mexa bem, espere que ela solte sua própria água para cozer, se achar necessário coloque mais um pouco de água até que ela cozinhe bem.

Quando já estiver quase seca, coloque parte do molho parmegiana e mexa bem.

Quando a carne já estiver bem cozida e com pouco líquido (mas não completamente seca) coloque a caixa de legumes e misture à carne.

Reserve.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Dissolva todo o trigo no leite líquido, reserve.

Em uma panela, coloque margarina, a cebola e o alho picados para dourar.

Em seguida coloque o leite e trigo, mexa.

Coloque todo o queijo mussarela picado, e mexa até derreter e ficar bem homogêneo

Coloque o sal que achar necessário. Lembre-se de que o queijo ralado que se usará em seguida já contém sal!

Em uma panela separada, frite o bacon cortado em cubinhos.

## MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa grande, faça as camadas. Coloque uma camada de macarrão, uma camada do restante do molho parmegiana, toda a carne com legumes, o restante do macarrão.

Cubra tudo com o molho branco, o bacon e o queijo ralado.

Leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40760-macarronada-voglio-bene.html>