

MACARRÃO DE FORNO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de macarrão parafuso

Água para cozinar o macarrão

Óleo

Sal a gosto

1 cebola

3 dentes de alho

Tempero de sachê a gosto

1/2 kg de carne moída

2 sachês de molho de tomate

Queijo mussarela em fatias a gosto

Presunto em fatias a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente adicione o macarrão, quatro colheres de óleo e uma de sal. Deixe fervendo até que o macarrão esteja pronto escorra e reserve.

Em uma panela adicione cinco colheres de óleo, o alho e a cebola.

Refogue e adicione a carne moída, o sal a gosto e o sachê de tempero, refogue.

Adicione os molhos de tomate e refogue.

Depois de pronto adicione no macarrão e misture bem com duas pitadas de orégano.

Em um refratário ou travessa adicione metade do macarrão e cubra com fatias queijo mussarela e presunto.

Coloque o restante do macarrão e cubra com uma camada de presunto e outra de queijo mussarela e orégano a gosto.

Leve ao forno e deixe até derreter o queijo, aproximadamente quinze minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40882-macarao-de-forno-com-queijo.html>