

# MACARRÃO DE FORNO COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1 kg de macarrão parafuso  
Água para cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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