

MACARRÃO DE FORNO DA DEDÊ

INGREDIENTES

200 g de calabresa
150 g de bacon
200 g de carne moída
1 pacote de macarrão penne ou parafuso
2 molhos de tomate pronto
1 creme de leite
100 g de cebolinha picada
50 g de queijo ralado
150 g de mussarela em fatias ou ralada
alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, o bacon e a calabresa, deixe fritar até o bacon ficar dourado.

Adicione a carne moída e deixe fritar, adicione o molho de tomate e deixe ferver bem.

Cozinhe o macarrão "al dente" e reserve.

Adicione a salsinha ao molho, desligue o fogo e adicione o creme de leite para que ele não talhe, mexa bem.

Coloque metade do macarrão em um refratário e coloque metade do molho por cima, cuide para que o molho cubra todo o macarrão para que ele não fique duro ao ser levado ao forno.

Coloque a mussarela, e repita o macarrão e o molho.

Por cima polvilhe com queijo ralado e leve ao forno até que o queijo derreta ou doure.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41089-macarrao-de-forno-da-dede.html>