

# MACARRÃO COM CARNE MOÍDA AO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de carne moída

500 g de macarrão parafuso

1 lata de creme de leite

1/2 lata de milho e meia de ervilha

queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com tempero a gosto.

Após a carne estar frita, coloque o macarrão, o milho, a ervilha e o creme de leite em uma panela de pressão.

Acrescente água, deixe ferver e tampe.

Após pegar pressão deixe por mais 5 minutos e desligue.

Após sair toda a pressão, em uma travessa, coloque uma camada de macarrão e outra de queijo, até que a última seja de queijo.

Deixe no forno até gratinar (não deixe que fique muito seco).

Coma quentinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41411-macarrao-com-carne-moida-ao-forno.html>