MACARRÃO À BOLONHESA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso

1 kg de carne moída

1 lata de molho de tomate

1 colher (sopa) de molho de pimenta

1 colher (chá) de colorau

2 dentes de alho amassados ou picados

250 g de mussarela em pedaço

250 g de presunto em pedaço

1 tomate grande sem pele e sem semente picado

1 cebola média picada

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1/2 xícara (chá) de água

sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure no azeite o alho e acrescente em seguida a carne.

Deixe até dourar e reserve.

Na mesma panela coloque um pouco mais de azeite e refogue a cebola e o tomate.

Acrescente em seguida o molho de tomate, a carne, o sal, a pimenta-do-reino, o molho de pimenta e a água.

Deixe cozinhar por em media 5 minutos e reserve.

Cozinhe em um panela fervente o macarrão e deixe-o esfriar no escorredor com um fio de azeite.

Rale o presunto e a mussarela e também reserve.

Pegue um refratário de sua preferencia, regue com um fio de azeite e em seguida coloque coloque o molho bolonhesa.

Acrescente por cima um pouco do macarrão, novamente o molho, o presunto e a mussarela respectivamente até que no final vá o molho, o presunto e a mussarela e as duas colheres de requeijão cremoso.

Finalize com um pouco de orégano e leve ao forno preaquecido a 220ºC para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42075-macarrao-a-bolonhesa-especial.html