

BOLO DE MACARRÃO

INGREDIENTES

500 g de talharini caseiro cozido, escorrido e em temperatura ambiente

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

500 g de patinho moído

Azeitonas verdes picadas a gosto

2 tomates sem pele e sem semente picados

Sal e pimenta a gosto

150 g de queijo parmesão ralado

4 ovos

Farinha de rosca

Cheiro-verde

Margarina

MODO DE PREPARO

Unte com manteiga uma assadeira de buraco ou de aro removível.

Polvilhe farinha de rosca e reserve.

Aqueça uma panela e coloque 2 colheres (sopa) de óleo e refogue a cebola e alho até dourar.

Junte com a carne moída e vá misturando bem, refogando por igual. Tempere com sal, pimenta, azeitona e tomates.

Finalize com cheiro verde a gosto e reserve.

Depois de cozinhar e esfriar o macarrão regue com um fio de azeite e misture, para que os fios fiquem mais soltos.

Coloque uma base de macarrão na base da assadeira, cubra com metade da carne moída refogada e, sobre ela, coloque um pouco do parmesão ralado.

Siga colocando mais uma parte de macarrão, o restante da carne e do parmesão. Finalize com mais uma parte de macarrão.

Coloque sobre a última camada um pouco de margarina (pedacinhos sobre a última camada de macarrão).

Bata os ovos levemente e despeje-os suavemente sobre a fôrma de macarrão.

Polvilhe mais um pouco de farinha de rosca por cima de tudo e o restante do queijo.

Leve ao forno preaquecido a 180°C para assar até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43996-bolo-de-macarrao.html>