

MACARRÃO GRATINADO DA POLAKA

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne cozido al dente
1 cebola picada
1 colher de sobremesa de alho triturado
1 sachê de molho pronto
200 g de carne moída
1 cenoura pequena ralada
3 colheres de milho verde
100 g de calabresa picada
100 g de presunto cortado em pequenas tiras
250 g de queijo
3 tomates picados sem sementes e sem pele

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a cebola, alho e a carne para refogar.
Misture a cenoura e milho verde, cozinhe por 5 minutos.
Despeje o molho pronto. Ferveu desligue.
Em uma travessa coloque o macarrão, despeje o molho de carne sem mexer.
Agora delicadamente colocando aos poucos a calabresa, presunto, e os tomates .
Espalhe o queijo cobrindo todo o macarrão.
Levar ao forno preaquecido por uns 20 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48631-macarrao-gratinado-da-polaka.html>