

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/48631-macarrao-gratinado-da-polaka.html>