

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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