

MACARRONADA FÁCIL CAPRICHADA

INGREDIENTES

500 g de macarrão ninho

500 g de carne moída

100 g de mussarela picado

100g de presunto picado

2 copos de água com tempero de carne

1/2 copo de requeijão

1 extrato de tomate

1 molho de tomate

1 dente de alho amassado

1/2 linguiça calabresa picada

1 pedaço pequeno de bacon picado

2 colheres de óleo

Tempero a gosto para carne

orégano

2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Coloque em um refratário os ninhos de macarrão.

Dentro de cada ninho, coloque um pouco do queijo, do presunto e do requeijão.

Despeje a água até a metade do macarrão e coloque no forno em temperatura baixa para ir cozinhando enquanto prepara o molho.

Frite o dente de alho.

Antes que ele fique dourado, despeje o bacon e a linguiça só até dourar.

Coloque então a carne moída até que ela fique toda branquinha.

Tempere a seu gosto (cominho, sal, manjericão).

Despeje água até passar um pouquinho da linha da carne.

quando já estiver encorpada, coloque o extrato e o molho de tomate.

Quando estiver borbulhando, despeje sobre o macarrão que a essa altura já está maleável.

Aumente a temperatura para média.

Com 10 minutos, coloque os ovos já fatiados sobre a macarronada, o orégano e, se desejar, queijo ralado.

Mais 10 minutos e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50706-macarronada-facil-caprichada.html>