

# MACARRONADA AO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de macarrao parafuso  
400 g de queijo mussarela  
300 g de presunto  
1 lata de milho verde com ervilha  
1 copo e 1/2 de leite  
1/2 cebola picada  
1/2 colher de sopa de amido  
4 colheres de sopa de molho de tomate  
2 colheres de sopa de queijo ralado  
500 g de carne moída

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Refogue a cebola, depois misture com o leite e o amido dissolvido.

Após virar um creme desligue o fogo, acrescente o molho de tomate e o queijo parmesão e reserve.

Corte o queijo e o presunto em pedaços pequenos. Misture o macarrão, a carne moída, o milho com ervilha, o queijo e presunto e coloque em uma travessa untada, por último despeje o molho por cima.

Deixe no forno por uns 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50804-macarronada-ao-forno.html>