

MACARRONADA AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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