

MACARRONADA A PARMEGIANA DA WANDERLÉIA

INGREDIENTES

500 g macarrão espaguete
1/2 kg de carne moída
300 g de queijo (mussarela fatiada)
800 g de molho de tomate
2 dente de alho amassado
1 colher (chá) de cominho
2 folha de louro
1 cebola picada
1 pimentão verde picado
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em abundante água com sal e umas gotas de óleo.

Em uma panela coloque a carne moída e deixe cozinhar até secar toda a água.

Depois coloque a cebola, pimentão, cominho, alho, sal e as folhas de louro e deixe dourar um pouco.

Coloque o molho em seguida e deixe cozinhar por 5 minutos.

Depois de pronto coloque-os em um refratário, primeiro coloque o macarrão, depois o molho e forme camadas, uma camada de macarrão, uma camada de molho, uma camada de queijo e finalize com fatias de queijo por cima.

Depois leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51154-macarronada-a-parmegiana-da-wanderleia.html>