MACARRONADA A PARMEGIANA DA WANDERLÉIA

INGREDIENTES

500 g macarrão espaguete

1/2 kg de carne moida

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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