

BOLO DE MACARRÃO II

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo espaguete

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

1 pacote de queijo ralado

1 ovo

Azeitonas picadas a gosto

2 latas de atum (ou calabresa, sardinha, frango, ou outro ingrediente de sua preferência)

Farinha de rosca para untar a forma

Milho verde, ervilhas e rodela de tomate, ovos cozidos em fatias para enfeitar o fundo da forma

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente ao dente.

Escorra a água.

Numa panela misture todos os outros ingredientes menos a farinha de rosca.

Unte a forma com manteiga e a farinha de rosca.

Enfeite o fundo da forma com o milho verde, ervilhas, tomate em rodela e ovos cozidos.

Coloque a mistura do macarrão, apertando com a colher.

Leve ao forno por cerca de 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54239-bolo-de-macarrao-ii.html>