

MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E MOLHO QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de macarrão

500 g de carne moída

1 1/2 caixa molho quatro queijos pronto

Calabresa à vontade

10 azeitonas

1 lata de milho verde

1 cebola

2 ovos

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, quando estiver quase pronto, junte os ovos para cozinhar por 10 minutos.

Tempere a carne moída (sugiro temperar com alho, azeite, orégano, azeitona, cebola) e coloque a calabresa picada a gosto.

Depois de cozido o macarrão, lave, escorra e coloque-o num refratário que vá ao forno, depois junte todos os ingredientes.

Na falta de algum ingrediente sugiro (mussarela, presunto), como se estivesse montando uma lasanha, não esqueça do molho quatro queijos.

Jogue por cima a azeitona e corte o ovo cozido para enfeitar o prato e ponha o queijo ralado.

Leve ao forno para esquentar e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54501-macarao-com-carne-moida-e-molho-quatro-queijos.html>