

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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