

# MACARRÃO ATRASADO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso  
500 g de carne moída (patinho ou acém)  
2 colheres de sopa de azeite  
1 caixa de molho de tomate pronto  
3 dentes de alho  
1/2 cebola picada  
100 g de azeitonas picadas  
1 tablete de caldo de carne  
Hortelã picadinha  
Cheiro verde a gosto  
1 e 1/2 litro de água  
300g de mussarela picadinha  
200g de presunto picadinho

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, doure o alho no azeite e refogue a carne moída até soltar toda a água e fritar. Adicione o caldo de carne esmigalhado, a cebola, a hortelã, azeitonas e cheiro verde. Refogue bem. Acrescente o molho de tomate e o macarrão. Complete com a água e acerte o sal. Tampe a panela e deixe por 3 min após pegar pressão. Arrume numa travessa as camadas de macarrão, queijo e presunto. Finalize com queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54537-macarrao-atrasado.html>