

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>