

MACARRÃO COM MORTADELA AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão

300 g de ricota

300 g de massa de tomate

1 fatia de mortadela bolonha grossa quase 1 cm

1 cebola pequena em fatias finas

Sal

Pimenta

Pão ralado

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão normalmente sem deixar cozinhar muito, pois terminamos de cozinhar no forno.

Enquanto isso frite só um pouco a cebola e a mortadela.

Acrescente a ricota, o sal e pimenta a gosto e a massa de tomate e refogue por alguns minutos.

Escorra o macarrão e misture o molho, colocando tudo numa travessa duralex e leve ao forno a 200° por 15 minutos.

Retire do forno, mexa um pouco, coloque o pão ralado e o queijo parmesão por cima e leve ao forno de novo por mais 15 minutos na mesma temperatura.

Sirva bem quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54758-macarao-com-mortadela-ao-forno.html>