

MACARRÃO PARAFUSO AO FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo parafuso
500g de carne moída
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 cebola picada
5 gomos de alho picados
2 xícaras de molho pronto de tomate
8 colheres (sopa) de óleo de soja
1 caixa de creme de leite
150 g queijo mussarela
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão parafuso e reserve.

Aqueça o óleo e coloque para refogar a cebola com o alho.

Acrescente a carne moída e tempere com sal e pimenta.

Refogue bem a carne para que fique bem soltinha.

Quando a carne estiver bem cozida acrescente o molho pronto de tomate, o milho verde e a ervilha e misture bem.

Misture a parafuso cozido com o molho.

Cubra com o creme de leite e com o queijo mussarela e leve ao forno para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56177-macarrao-parafuso-ao-forno.html>