

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://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/56177-macarrão-parafuso-ao-forno.html>