MACARRÃO AO FORNO DO PAPAI

INGREDIENTES

500 g carne moída

1 pacote de talharine 3 tipo caseiro cozido (com sal) ao dente

1 cebola pequena

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de vinagrete seco

1 molho de tomate pronto

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (chá) de mostrada

1 colher (sobremesa) de molho inglês

1 caixinha de creme de leite

200 g de bacon picado e frito

3 ovos cozidos picados

200 g de mussarela

50 g de queijo ralado

sal a gosto

1 pitada de açúcar

50 a 100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho e em seguida coloque a carne moída

Acrescente o vinagrete seco e o sal a gosto

Coloque o pacote de molho de tomate, o ketchup, a mostarda, o molho inglês e a pitada de açúcar

Prove para ver o sal

Em uma travessa retangular de 25 por 35 cm coloque uma camada do molho na base

Coloque o macarrão ao dente por cima espalhando por toda a travessa e em seguida o restante do molho

Misture o ovo e o bacon e coloque por cima espalhando bem

Leve ao forno por 25 minutos ou até borbulhar e o queijo ficar gratinado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7094-macarrao-ao-forno-do-papai.html