

MACARRONADA GRATINADA

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite
1 sachê de molho de tomate pronto
manjeriço fresco a gosto
500 g de carne moída
1 pacote de macarrão tipo penne
1 tablete de caldo de carne
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
1 cebola média picada
3 colheres de margarina
2 dentes de alho
orégano a gosto
500 g de mussarela
azeite
refogue a cebola com o alho

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com cheiro
Cozinhe o macarrão com água, óleo e sal
Desligue o forno e coloque o creme de leite
Quando a carne estiver cozida, coloque o manjeriço, a manteiga e o molho
Misture o macarrão com o molho e coloque em uma travessa
Coloque o queijo e o orégano
Leve ao forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12789-macarronada-gratinada.html>