

MACARRÃO CREMOSO DA JHESSY

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão modelo parafuso

1/2 kg de carne moída

1 cebola picada

1 tomate picado

1 alho

1/2 lata do extrato de tomate

1 creme de leite

1 lata de milho

150 g de presunto e mussarela

salsinha a gosto

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo, refogue a cebola em seguida o alho e o tomate, adicione a carne moída, e tempere a seu gosto

Depois de refogada acrescente o extrato de tomate e um copo de água, acerte o sal e deixe levantar fervura

Após o molho levantar fervura, reserve

Cozinhe o macarrão normalmente com água, óleo e sal, deixando

Misture o creme de leite e o milho ao molho

Em uma travessa faça uma camada do molho, outra do macarrão (como se fosse uma lasanha), finalize com o restante do molho, cubra com o presunto e massarela e polvilhe salsinha

Leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3436-macarrao-cremoso-da-jhessy.html>