

MACARRÃO GORDO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso
1 pacote de extrato de tomate
linguiça calabresa picada a gosto
300 g de presunto em pedaços
1 cebola
pimentão vermelho ou amarelo a gosto
pimenta-do-reino a gosto
noz-moscada a gosto
requeijão a gosto
200 g de mussarela
2 colheres de maisena diluída em água
alho a gosto

MODO DE PREPARO

Rale a cebola na quantidade desejada sobre a panela na qual será feito o molho

Adicione alho e pimentão a gosto e uma pitada de sal

Quando os ingredientes já adicionados começarem a dourar, acrescente o extrato de tomate e tempere com a quantidade desejada de pimenta

Quando o molho começar a ferver, incorpore

Espere o molho ferver para tirá

Cozinhe o macarrão e reserve

Em uma frigideira, adicione cebola ralada e alho a gosto, espere dourar para acrescentar a linguiça picada

Após dourado os ingredientes, retire

Corte o pedaço de presunto em diversos cubos e reserve

Após cozido, retire o macarrão e reserve

Em um recipiente, acrescente uma camada de molho, acompanhada de requeijão

Em seguida, adicione uma camada de macarrão com a linguiça frita e o presunto

Acrescente mais um pouco do molho

Adicione as fatias de mussarela

Repita as camadas na sequência indicada até acabar todos os ingredientes reservados

Leve ao forno a 180

Retire e sirva

Uma dica é acrescentar sachê de temperos prontos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12596-macarrao-gordo.html>