

# MACARRONADA GRATINADA

## INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite  
1 sachê de molho de tomate pronto  
manjericão 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 manjericão, 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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