

# 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 mostarda  
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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7094-macarrao-ao-forno-do-papai.html>