

# MACASANHA

## INGREDIENTES

1 pacote macarrão (cabelinho de anjo)  
400 g mussarela  
300 g presunto  
150 g bacon defumado  
3 pacotes de massa (molho) de tomate para lasanha  
1 copinho de creme de leite  
1/2 copo de requeijão cremoso  
azeite ou manteiga para untar  
orégano, cebola em rodela e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até o ponto de

Mexa sempre para não grudar

Frite o bacon em uma panela não aderente, sem óleo ou gordura até derreter a gordura do mesmo

Adicione o molho e os opcionais desejados

Mantenha no fogo até ferver e mexa bem

Unte um refratário grande e faça camadas de macarrão, creme de leite, molho, presunto e mussarela (nessa ordem)

Por último, adicione o requeijão com auxílio de uma bisnaga

Utilize um pacote plástico limpo (pacote vazio de arroz, sal, açúcar) de qualquer tamanho ou espessura

Esprema para que saia sobre a mussarela

Direções e força definirão o visual do prato, seja criativo(a)

Em seguida adicione a cebola, orégano e o azeite a gosto

Leve ao forno preaquecido até derreter toda mussarela (aproximadamente 10 minutos em temperatura média)

Retire do forno e sirva

Bom apetite

Opcionais são ervilha, milho e azeitona a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8011-macasanha.html>