

TORTA DE MACARRÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão rigatoni

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de azeite

500 g de molho à bolonhesa

250 g de mussarela ralada

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Comece colocando o macarrão para cozinhar por 4 minutos em água e sal

Escorra o macarrão e acrescente o azeite; misture bem com as mãos e reserve

Unte uma forma de aro removível com azeite

Acrescente o macarrão, colocando um por um, completando a forma

Adicione metade do molho bolonhesa, espalhando bem sobre o macarrão

Acrescente 150 g de mussarela ralada sobre o molho

Cubra com o restante do molho bolonhesa

Leve ao forno preaquecido a 180

Retire do forno e adicione o restante da mussarela

Acrescente o queijo parmesão ralado

Volte ao forno até gratinar

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8705-torta-de-macarao.html>