

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-macarrao.html>