

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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