

# ESPAGUETE A BOLONHESA COM CREME DE QUEIJO

## INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete cozido  
300 g de carne moída  
340 g de molho de tomate  
50 g de manteiga  
queijo mussarela a gosto  
1 pote de requeijão cremoso  
1/4 xícara (chá) de creme de leite  
queijo prato ralado a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
1/2 cebola ralada  
2 dentes de alho amassados

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga, a cebola ralada, o alho e mexa

Depois coloque a carne moída, o sal, a pimenta

Assim que a carne estiver no ponto, acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por um instante; quando começar a ferver, desligue

Em uma tigela coloque o creme de leite, o requeijão cremoso, o queijo mussarela ralado e mexa até incorporar tudo

Em um refratário coloque um pouco do macarrão

Por cima, espalhe a mistura do creme de leite

Coloque o restante do macarrão e adicione a carne moída

Coloque parmesão ralado por cima

Leve ao forno por 20 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11844-espaguete-a-bolonhesa-com-creme-de-queijo.html>