

MACARRÃO CREMOSO DA JHESSY

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão modelo parafuso
- 1/2 kg de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 alho
- 1/2 lata do extrato de tomate
- 1 creme de leite
- 1 lata de milho
- 150 g de presunto e mussarela
- salsinha a gosto
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo, refogue a cebola em seguida o alho e o tomate, adicione a carne moída, e tempere a seu gosto

Depois de refogada acrescente o extrato de tomate e um copo de água, acerte o sal e deixe levantar fervura

Após o molho levantar fervura, reserve

Cozinhe o macarrão normalmente com água, óleo e sal, deixando

Misture o creme de leite e o milho ao molho

Em uma travessa faça uma camada do molho, outra do macarrão (como se fosse uma lasanha), finalize com o restante do molho, cubra com o presunto e massarela e polvilhe salsinha

Leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3661-macarrao-cremoso-da-jhessy.html>