

MACARRÃO AO FORNO DO PAPAÍ

INGREDIENTES

500 g carne moída
1 pacote de talharine 3 tipo caseiro cozido (com sal) ao dente
1 cebola pequena
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de vinagrete seco
1 molho de tomate pronto
1 colher (sopa) de ketchup
1 colher (chá) de mostarda
1 colher (sobremesa) de molho inglês
1 caixinha de creme de leite
200 g de bacon picado e frito
3 ovos cozidos picados
200 g de mussarela
50 g de queijo ralado
sal a gosto
1 pitada de açúcar
50 a 100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho e em seguida coloque a carne moída

Acrescente o vinagrete seco e o sal a gosto

Coloque o pacote de molho de tomate, o ketchup, a mostarda, o molho inglês e a pitada de açúcar

Prove para ver o sal

Em uma travessa retangular de 25 por 35 cm coloque uma camada do molho na base

Coloque o macarrão ao dente por cima espalhando por toda a travessa e em seguida o restante do molho

Misture o ovo e o bacon e coloque por cima espalhando bem

Leve ao forno por 25 minutos ou até borbulhar e o queijo ficar gratinado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8374-macarrao-ao-forno-do-papai.html>