

Macarrão com carne picada e queijo



Ingredientes: 500 grama de macarrão
500 grama de carne moída
300 grama de presunto
300 grama de mussarela
1 embalagem de natas
2 unidade de tomate
1 unidade de cebola
1 unidade de pimentão
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 colher de sopa de margarina

Instruções de preparação:

Cozinhe o macarrão al dente, reserve. Refogue a carne moída, coloque água até cobri-la. Acrescente o tomate, cebola pimentão , extrato de tomate. Deixe ferver, até que fique com molho consistente. Desligue o fogo acrescente as natas, misture e reserve. Lave o macarrão. Aqueça a margarina e misture o macarrão e o refogado de carne, despeje sobre uma travessa, coloque o presunto e mussarela, cubra com papel alumínio e leve ao forno até que derreta a musssarela. Sirva bem quente.

Sugestões Adicionais: