# MACARRÃO GORDO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso

1 pacote de extrato de tomate

linguiça calabresa picada a gosto

300 g de presunto em pedaços

1 cebola

pimentão vermelho ou amarelo a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz-moscada a gosto

requeijão a gosto

200 g de mussarela

2 colheres de maisena diluída em água

alho a gosto

## MODO DE PREPARO

Rale a cebola na quantidade desejada sobre a panela na qual será feito o molho

Adicione alho e pimentão a gosto e uma pitada de sal

Quando os ingredientes já adicionados começarem a dourar, acrescente o extrato de tomate e tempere com a quantidade desejada de pimenta

Quando o molho começar a ferver, incorpore

Espere o molho ferver para tirá

Cozinhe o macarrão e reserve

Em uma frigideira, adicione cebola ralada e alho a gosto, espere dourar para acrescentar a linguiça picada

Após dourado os ingredientes, retire

Corte o pedaço de presunto em diversos cubos e reserve

Após cozido, retire o macarrão e reserve

Em um recipiente, acrescente uma camada de molho, acompanhada de requeijão

Em seguida, adicione uma camada de macarrão com a linguiça frita e o presunto

Acrescente mais um pouco do molho

Adicione as fatias de mussarela

Repita as camadas na sequência indicada até acabar todos os ingredientes reservados

Leve ao forno a 180

Retire e sirva

Uma dica é acrescentar sachê de temperos prontos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12596-macarrao-gordo.html