

Macarronada delícia da Adriana.

ingredientes:

500 – grs de macarrão parafuso

300 – grs de presunto

300 grs de mussarela

800 grs de carne moída

1/ 2 extrato de tomate.

Modo de fazer:

Cozinhe o macarrão al dente, depois de cozido coloque em um escorredor e aguarde. Em uma panela prepare a carne moída ao molho, com tempero a seu

gosto(alho,cebola,pimenta,salsa, sal,etc), assim que o molho estiver pronto, misture um pouco do molho no

macarrão reservado em uma vasilha, feito isso transfira o macarrão para um refratário, sobre o macarrão coloque uma camada de mussarela, em seguida uma camada de presunto, e por último o molho de carne moída restante, cobrindo tudo. Depois leve ao forno ou microondas por uns 2 minutos. E pronto só levar a mesa e servir.

Bom apetite!

Dica: (enfeite com folhas de manjericão ou salsa)

