

Macarronada no Forno com Presunto Crocante

Sugerido por: Antonio Silva



Ingredientes:

500gr carne picada de vaca
500gr massa penne riscada
500gr de polpa de tomate
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picado
molho bechamel a gosto
coentros
oregãos
sal a gosto
1 fio de azeite
100gr presunto fatiado fino

Preparação:

Numa sertã colocar um fio de azeite e saltear a carne picada até a carne alourar.
Juntar a polpa de tomate, a cebola e o alho e temperar com os coentros e oregãos.
Num tacho à parte, cozer a massa temperada com sal a gosto.
Quando a massa estiver pronta e escorrida, colocar num recipiente que possa ir ao forno e, por cima, espalhar o preparado de carne picada. Cobrir com o molho bechamel a gosto e colocar o presunto em cima.
Levar ao forno por aproximadamente 5 minutos, seguido de 3 minutos a gratinar.