

# 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.