



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Gratinado de Macarrão

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 400 g de macarrão
- 150 g de queijo em tirinhas
- 250 g de molho de tomate à bolonhesa
- 1 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	604,2 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	28,7 g	57%*
<b>Lípidos</b>	22,0 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	70,7 g	27%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Leve o macarrão a cozer em água a ferver, temperada com sal, durante 10 minutos.
- 2 Ligue o forno a 200° C.
- 3 Depois de o macarrão estar cozido, escorra-o e coloque-o numa tigela.
- 4 Junte-lhe metade do queijo, o molho de tomate à bolonhesa e mexa bem.
- 5 Unte um prato de forno com o azeite; disponha nele o macarrão e polvilhe-o com o resto do queijo.
- 6 Leve ao forno, durante 20 minutos, ou ao microondas, na potência máxima, durante cinco minutos.
- 7 Sirva bem quente.