

MACARRÃO NINHO DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho
250 g de queijo mussarela fatiado
250 g de presunto fatiado
1 sachê de molho de tomate
1 cubo de caldo de costela
1 requeijão
2 copos de água
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Ponha dois copos de água pra ferver e quando estiver fervido, dissolva um cubo de caldo de costela e reserve

Em uma travessa que vai ao forno, ponha um pouco do molho de tomate e espalhe até cobrir o fundo todo

Em seguida, ponha os ninhos do macarrão um ao lado do outro

Ponha uma colher (sobremesa) de requeijão dentro de cada ninho

Ponha em cima de cada presunto, uma fatia de queijo e corte ao meio

Em seguida, dobre o presunto com o queijo e coloque em cima de cada ninho

Tendo coberto todos com o requeijão, presunto e queijo, coloque mais meia colher de requeijão em cima de todos

Depois queijo a gosto

Adicione o caldo de costela em cima de todo o conteúdo da travessa

Em seguida, coloque o resto do molho de tomate

Adicione o orégano e leve ao forno preaquecido por 15 min a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12098-macarrao-ninho-de-forno.html>