

NINHO DE FORNO

INGREDIENTES

1/2 litro de água
1 tablete de caldo de carne
1 tablete de caldo de bacon
1 extrato de molho de tomate
1 macarrão ninho
1 copo de requeijão
300 g de presunto e mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque 1/2 litro de água com os tabletes de caldo de carne e bacon e deixe ferver
Em uma assadeira (pode ser de vidro), espalhe o extrato de molho de tomate
Coloque os macarrões ninhos crus
Em cada enroladinho do macarrão ninho coloque uma colher de requeijão
Em seguida, coloque o presunto dobrado nos ninhos e depois a mussarela dobrada também
Pegue a água com os caldos de carne e bacon e coloque no cantinho da assadeira até completar tudo
Leve ao forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12159-ninho-de-forno.html>