

# MACARRÃO DE FORNO À MINHA MODA

## INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne  
2 xícaras (chá) de molho de tomate  
1 lata de creme de leite  
2 e 1/2 xícara (chá) de água  
1 lata de ervilha escorrida  
1 xícara (chá) de cenoura em cubinhos  
2 potes de requeijão cremoso  
1 xícara (chá) de presunto picado  
5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
4 colheres (sopa) de farinha de rosca  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma travessa funda, misture o molho de tomate, o creme de leite, a água, a ervilha e a cenoura  
Tempere com sal e pimenta a gosto  
Acrescente o macarrão e misture tudo muito bem  
Despeje a mistura em um refratário grande e fundo, pois a massa irá crescer depois de cozida  
Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno moderado, preaquecido, por 30 minutos  
Retire o papel alumínio, misture o outro pote de requeijão ao macarrão e polvilhe com o queijo parmesão  
misturado com a farinha de rosca  
Leve novamente ao forno médio, por mais 15 minutos, sem cobrir com o papel alumínio  
Retire do forno e deixe descansar por uns 10 minutos  
Sirva acompanhado de uma boa salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8651-macarrao-de-forno-a-minha-moda.html>