

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, sobre 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12098-macarao-ninho-de-forno.html>