

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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