

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