

MACARRÃO RECHEADO DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

350 g de mussarela

200 g de Presunto

1 gomo de linguiça calabresa

1 gomo pequeno de bacon

óleo

1 pote de requeijão cremoso

1 lata de milho

1 pacote dequeijo ralado

1 cebola média picada

sal a gosto

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque água e sal, a água deve estar salgada igual ao mar

Quando ferver, acrescente o macarrão

Deixe ele no ponto

Em outra panela acrescente a cebola, após dourar, acrescente o bacon, a calabresa e o milho

Deixe dourar tudo e acrescente o creme de leite com o requeijão

Em seguida, já com o macarrão pronto e escorrido, coloque metade em um refratário e recheie com o creme feito anteriormente

Depois, acrescente o restante do macarrão e por cima o restante do recheio

Para finalizar, cubra com o presunto e toda a mussarela restante, juntamente com o queijo

Finalizando, é só deixar 15 minutos no forno gratinando a 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5380-macarrao-recheado-de-forno.html>