

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 de queijo 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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