

MACARRÃO DE FORNO À MINHA MODA

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne
2 xícaras (chá) de molho de tomate
1 lata de creme de leite
2 e 1/2 xícara (chá) de água
1 lata de ervilha escorrida
1 xícara (chá) de cenoura em cubinhos
2 potes de requeijão cremoso
1 xícara (chá) de presunto picado
5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) de farinha de rosca
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa funda, misture o molho de tomate, o creme de leite, a água, a ervilha e a cenoura

Tempere com sal e pimenta a gosto

Acrescente o macarrão e misture tudo muito bem

Despeje a mistura em um refratário grande e fundo, pois a massa irá crescer depois de cozida

Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno moderado, preaquecido, por 30 minutos

Retire o papel alumínio, misture o outro pote de requeijão ao macarrão e polvilhe com o queijo parmesão misturado com a farinha de rosca

Leve novamente ao forno médio, por mais 15 minutos, sem cobrir com o papel alumínio

Retire do forno e deixe descansar por uns 10 minutos

Sirva acompanhado de uma boa salada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8651-macarrao-de-forno-a-minha-modade.html>