

# NINHO DE FORNO RECHEADO

## INGREDIENTES

8 ninhos (macarrão de ovos)  
1 sachê de molho de tomate  
1/2 lata de milho em conserva  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 tomate  
presunto e mussarela a gosto  
1 sachê de catupiri  
1 copo de água  
sal a gosto  
salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe os ninhos em água fervente com sal e fio de óleo por 5 minutos  
Retire da panela com uma colher e reserve em uma travessa de vidro  
Frite o alho e a cebola  
Adicione o tomate picado, 1/2 lata de milho e sal  
Adicione o sachê de molho, salsinha, cebolinha e 1 copo de água; deixe ferver  
Faça rolinhos de presunto e queijo e coloque dentro do ninho, recheando  
Despeje o molho na travessa  
Coloque o catupiri por cima do ninho e salpique orégano  
Leve ao forno médio por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9586-ninho-de-forno-recheado.html>