

Macarrão de Forno

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-de-forno

Delicioso macarrão de forno com recheio irresistível. Prático e rápido de fazer!

Macarnão de Ferno inknown



Ingredientes

- 500 g de macarrão ninho
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 1 copo de requeijão cremoso
- 300 g de presunto ralado
- 300 g de queijo mussarela ralado
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de orégano
- Azeitonas é opcional

Modo de Preparo

- 1. Pré-aqueça o forno a 240° graus.
- 2. Em uma panela, ferva a água com o caldo de galinha.
- 3. Em uma travessa que possa ir ao forno, espalhe uma camada de molho de tomate.
- 4. Coloque os macarrões ninho sobre o molho de tomate de forma uniforme.
- 5. Adicione uma colherada generosa de requeijão dentro de cada ninho de macarrão.
- 6. Distribua o presunto e a mussarela de forma uniforme sobre o macarrão.
- 7. Despeje a água fervendo sobre a travessa e leve ao forno por 25 minutos.
- 8. Polvilhe o queijo parmesão e o orégano sobre o macarrão e leve ao forno por mais 10 minutos.
- 9. Retire do forno e sirva quente.