



RECEITAS DA FIA

Macarrão de Forno

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

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

Macarrão de Forno

 45 min

 6 porções

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.

www.receitasdafia.com