

# MACARRÃO NINHO DE FORNO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho  
250 g de queijo mussarela fatiado  
250 g de presunto fatiado  
1 sachê de molho de tomate  
1 cubo de caldo de costela  
1 requeijão  
2 copos de água  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Ponha dois copos de água pra ferver e quando estiver fervido, dissolva um cubo de caldo de costela e reserve  
Em uma travessa que vai ao forno, ponha um pouco do molho de tomate e espalhe até cobrir o fundo todo  
Em seguida, ponha os ninhos do macarrão um ao lado do outro  
Ponha uma colher (sobremesa) de requeijão dentro de cada ninho  
Ponha em cima de cada presunto, uma fatia de queijo e corte ao meio  
Em seguida, sobre o presunto com o queijo e coloque em cima de cada ninho  
Tendo coberto todos com o requeijão, presunto e queijo, coloque mais meia colher de requeijão em cima de todos  
Depois queijo a gosto  
Adicione o caldo de costela em cima de todo o conteúdo da travessa  
Em seguida, coloque o resto do molho de tomate  
Adicione o orégano e leve ao forno preaquecido por 15 min a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/12098-macarao-ninho-de-forno.html>