

MACARRÃO DE FORNO GRATINADO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão (penne ou parafuso)

1 caixinha de creme de leite

300 g de molho de tomate

1 pitada de orégano

200 g de peito de peru cortado

200 g de queijo mussarela cortada

sal a gosto

100 g de queijo parmesão ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água suficiente junto com sal para ferver.

Assim cozinhe o macarrão normalmente.

Em uma tigela funda, coloque o creme de leite, o extrato de tomate e mexa até ficar com uma cor rosada. Logo em seguida, coloque o queijo e o peito de peru já cortados.

Adicione o orégano e misture tudo nessa tigela.

Depois que o macarrão estiver cozido e escorrido, junte-o à mistura e mexa devagar, pegando debaixo para cima, até que o molho se junte totalmente ao macarrão.

Logo em seguida, coloque em uma tigela apropriada para ir ao forno.

Polvilhe o parmesão por cima e leve ao forno já preaquecido a 200º C por 10 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18346-macarao-de-forno-gratinado.html>