

NINHOS DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão "ninho"
- 1 pacote de molho de tomate (340 g)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 copo de requeijão
- queijo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente que dê para ir ao forno, coloque o molho de tomate.

Em seguida, coloque os ninhos de macarrão ainda cru sobre o molho.

No meio dos "ninhos", coloque requeijão. Reserve.

Ferver uns 200 ml de água com o caldo de galinha, até que ele se dissolva.

Quando estiver completamente dissolvido, distribua essa água em sua forma com a massa.

Feito isso, cubra a massa com queijo a gosto, revista a travessa com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos a 180° C.

Caso ache que ainda não cozinhou a massa, pode deixar mais, mas sempre cuidando para não secar ou queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20640-ninhos-de-forno.html>