

MACARRÃO NINHO RECHEADO

INGREDIENTES

1 pacote pequeno de macarrão tipo ninho

1 pacote de molho de tomate, 340 g

1 copo de requeijão, 300 g

8 fatias de mussarela

3 fatias de presunto

500 ml de água fervendo

1 pacote pequeno de orégano

1 pacote pequeno de queijo parmesão

papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Junte 1 fatia de mussarela a 1 de presunto, enrole e corte em 3 pedaços, faça o mesmo com outras duas fatias de cada.

As fatias extras de mussarela devem ser picadas e reservadas.

Coloque em uma travessa média, o molho de tomate e a água fervendo.

Em seguida, coloque os ninhos de macarrão dentro da travessa distribuídos em duas fileiras (na minha couberam 8).

Pegue os cubinhos de presunto e mussarela e preencha o centro dos ninhos.

Cubra cada ninho com uma camada de requeijão.

Jogue a mussarela picada por cima.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200° C, por 35 minutos.

Em seguida, retire do forno, molhe bem os ninhos com o próprio molho.

Acrescente o queijo parmesão e o orégano a gosto.

Coloque novamente ao forno sem papel-alumínio por mais 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/21491-macarrão-ninho-recheado.html>