

NINHO MISTO À BOLONHESA

INGREDIENTES

macarrão tipo ninho

350 g de carne moída

1 pacote e 1/2 de molho de tomate pronto

fatias de queijo mussarela

fatias de presunto, peito de peru, blanquet ou lombinho

catupiry ou requeijão

queijo parmesão ralado

2 dentes de alho

1/4 de cebola

óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece refogando a cebola e o alho num fio de óleo com uma pitada de sal.

Acrescente a carne e deixe cozinhando até dourar.

Depois que a carne estiver pronta, é só acrescentar o molho e misturar até ficar homogêneo.

Num refratário ou travessa de vidro, coloque um pouco de molho no fundo e vá colocando os ninhos crus, um do lado do outro.

Dentro dos ninhos, coloque um pouco de catupiry e uma ou 1/2 rodela de peito de peru por cima de cada um.

Repita este passo com a mussarela.

Adicione o resto do molho e o parmesão ralado por cima, deixe assar no forno por 30 minutos.

Depois é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25997-ninho-misto-a-bolonhesa.html>