

NINHOS SUPREMOS

INGREDIENTES

- 1 sachê de molho pronto
- 1 e 1/2 sachê de água fervente (use o sachê vazio do molho pronto como medida)
- 1 pacote de macarrão ninho
- 1 copo de requeijão cremoso de boa qualidade
- 200 g de presunto fatiado
- 200 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Ligue o forno e aqueça a 200°C.

Misture o molho com a água, prove o tempero e, se necessário, acrescente um pouco de sal.

Forre o fundo de uma assadeira com metade desse molho.

Acomode os ninhos de macarrão cru e em cada ninho coloque 1 colher (café) de requeijão cremoso.

Faça rolinhos com 1 fatia de presunto e 1 de mussarela, corte ao meio e coloque no centro dos ninhos, junto com o requeijão.

Caso seja necessário, quebre um pouco o centro do ninho para colocar os rolinhos e, sem seguida, acrescente o restante do molho.

É importante que o molho cubra um pouco mais da metade do macarrão. Cubra com papel alumínio e leve para assar por 35 minutos no forno médio.

Retire o alumínio, regue os ninhos com o molho e cubra com queijo ralado de sua preferência.

Leve ao forno por mais 10 minutos, sem o papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27403-ninhos-supremos.html>