

NINHO CREMOSO

INGREDIENTES

2 colheres de farinha de trigo

2 colheres de margarina

2 xícaras de leite

1 cebola picada

1 caixinha de creme de leite

1 peito de frango desfiado

1 pacote de macarrão tipo ninho

1 pote requeijão

1 colher de sopa de colorau

200 g de mussarela

200 g bacon picados pequenos

1/2 lata de milho verde (totalmente opcional)

tempero verde

óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Use os 5 primeiros itens para fazer o molho branco fácil. Utilize metade da cebola picada nesta etapa.

Bata tudo no liquidificador por 2 minutos

Após isso leve a mistura ao fogo médio mexendo até engrossar, quando engrossar desligue o fogo.

Adicione a caixinha de creme de leite, reserve.

Cozinhe o macarrão em uma panela grande com um fio de óleo, cuidadosamente para não desfazer o formato de ninho.

Frite o bacon e espere soltar o óleo dele para colocar a cebola.

Logo em seguida coloque o frango desfiado, colorau e o tempero verde, mexa bem e separe.

Usando um pegador de salada e uma escumadeira retire “ninho por ninho” da panela, retirando o excesso da água e já coloque na forma que irá utilizar para o forno.

Abra o meio de cada ninho cuidadosamente com uma colher de sobremesa e encha de requeijão.

Coloque uma colher do frango em cada ninho, o que sobrar do frango misture no molho branco e mexa bem.

Jogue esse molho branco com frango nas separações entre cada ninho e também coloque por cima.

Jogue o milho verde por cima de toda a forma.

Rale a mussarela no buraco grande do ralador ou fatie espalhando bem sobre todo o prato.

Como tudo já está pronto apenas deixe no forno a 250ºC por 15 minutos para derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29996-ninho-cremoso.html>