

MACARRÃO DE PREGUIÇO AO FORNO DA ADALIVIA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão ninho tipo 1 ou cabelo de anjo de 500 g
- 1 lata de pomarola ou tarantella
- 1 tablete de caldo knorr de sua preferência
- 1 copo de requeijão cremoso
- 700 ml de água
- 1/2 cebola picada
- 100 g de bacon
- cheiro verde a gosto
- mussarela a gosto para colocar por cima

MODO DE PREPARO

Ferver a água juntamente com o caldo Knorr.

Frite o bacon juntamente com a cebola.

Acrescente o cheiro verde e a pomarola, mexa e pronto (não acrescente sal).

Em um recipiente que vá ao forno (de vidro), forre o fundo com o molho.

Distribua o macarrão ainda cru preenchendo cada espaço sem desfazer os ninhos, sob o molho.

Em cima do macarrão, (cada ninho) cru coloque o requeijão cremoso, em seguida coloque a água fervida com o caldo Knorr sobre o macarrão.

Cubra com a mussarela, revista com papel alumínio.

Deixe no forno por 40 minutos e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31930-macarrao-de-preguico-ao-forno-da-adalivia.html>