

# MACARRÃO DE FORNO ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo ninho

1 tomate cortado em cubinhos sem semente

1/2 cebola

250g de presunto em cubinhos

250g de queijo mussarela em cubinhos

250g de peito de frango em cubinhos

2 colheres (sopa) de milho em conserva

1/2 latinha de extrato de tomate (elefante ou pomarola)

1 sachê de molho de tomate

150 ml de água

sal, orégano, salsinha e cebolinha (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela com agua fervendo o macarrão.

Deixe cozinhar um pouco e retire em seguida ainda durinho.

Em uma panela com um pouco de óleo adione a cebola, o frango e o presunto deixe dourar.

Em seguida adicione água, sal, orégano, o extrato de tomate e o molho de tomate mexendo até ferver.

Adicione o milho e o tomate e reserve.

Em uma travessa de vidro coloque o macarrão, o queijo e o molho, misture bem e coloque em um forno preaquecido a 250°C por 10 minutos.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32929-macarrao-de-forno-especial.html>