

MACARRÃO NINHO

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão: 1 pacote (500 g) de macarrão cabelo de anjo

óleo para cozinhar o macarrão

sal à gosto

RECHEIO:

Recheio: 200 g de mussarela fatiada

200 g de presunto fatiado

2 copos de requeijão cremoso

1 tomate picado em cubos

1/2 cebola picada

cheiro verde a gosto

MOLHO:

Molho: 2 sachês de molho de tomate

orégano

cebola picada a gosto

sal a gosto

200 ml de água morna, filtrada

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Numa panela grande com água fervente, com sal e óleo cozinhe por cerca de 5 minutos (ou até estarem cozidos) os ninhos do macarrão com cuidado para não desmancharem. Reserve em um escurredor de macarrão.

MOLHO:

Molho: Frite o alho e a cebola.

Adicione o molho de tomate, água, orégano e sal.

Mexa até levantar fervura. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte a mussarela e o presunto em quadradinhos com aproximadamente 1cm².

Em uma vasilha misture os frios cortados, requeijão, cebola, tomate e cheiro verde.

Misture bem e reserve.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um refratário (que possa ir ao forno) despeje uma fina camada de molho vermelho.

Em seguida, posicione os ninhos cozidos lado a lado dentro do refratário.

Por cima, no centro de cada ninho coloque a quantidade de recheio desejada.

Despeje o molho vermelho por todo refratário, até quase cobrir a parte com o recheio. Isso ajudará a penetrar o molho no meio dos ninhos e deixar o macarrão bem temperado.

Leve ao forno em fogo médio por 20 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36124-macarrao-ninho.html>