

NINHO RECHEADO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho
2 sachês de molho de tomate
1 sachê de requeijão
250 g de presunto ralado
350 g de mussarela ralada
1 pacote de queijo ralado
2 latas de sardinha
1 e 1/2 litro de água
2 caldos de carne
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o molho de tomate com a água e os caldos e coloque pra ferver.

Enquanto ele ferve monte o macarrão.

Em um forma regue com o azeite.

Coloque o macarrão lado à lado, rolinho por rolinho.

Coloque um pouco de requeijão em cada buraco do macarrão.

Por cima coloque um pouco de presunto, requeijão, sardinha e a mussarela.

Coloque o molho quente por cima até encher a forma.

Regue com a mussarela e o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 35 a 40 minutos ou até que o macarrão esteja mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37982-ninho-recheado.html>