

# ESPAGUETE DE FORNO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espagete  
300 g de presunto triturado  
400 g de queijo mussarela triturado  
1 e 1/2 lata de milho verde  
400 ml de creme de leite  
1 cubo de caldo de galinha  
1 cebola média picada  
1 tomate maduro picado  
2 dentes de alho picado  
tempero verde a gosto (usei salsa, coentro e cebolinha)  
2 colheres de sopa de margarina  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela, adicione a margarina, a cebola e o alho.  
Deixe dourar e logo após acrescente o tomate e mexa até ele desmanchar.  
Adicione o milho, o tempero verde e o caldo de galinha.  
Mexe, deixando-o pegar sabor.  
Acrescente o creme de leite, misture tudo e reserve.  
Em um refratário (que vá ao forno) despeje o macarrão, o presunto e metade do queijo, misture.  
Em seguida, despeje o molho sobre o macarrão e espalhe.  
Distribua o queijo triturado sobre o molho e leve ao forno até o queijo derreter.  
Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38501-espagete-de-forno.html>