

ESPAGUETE DE FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete
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.

Mexa, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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