

MACARRONADA COM KITUT AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão de sua preferência

2 latas de fiambre kitut

azeite

700 g de molho de tomate pronto

azeitonas a gosto

milho verde e ervilha a gosto

sal para temperar

100 g de queijo parmesão ralado

orégano (se gostar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de acordo com o fabricante, deixando-o 'al-dente'.

Enquanto isso corte em cubos o Fiambre e dê uma rápida aquecida em azeite numa frigideira ou panela.

Acrescente o molho e vá mexendo devagar até ferver.

Junte as azeitonas, o milho verde e a ervilha.

Acerte o sal.

Unte uma forma refratária com um pouco do molho preparado.

Ponha o macarrão e em seguida todo o molho restante.

Polvilhe queijo ralado e orégano a gosto.

Leve ao forno apenas para esquentar.

E bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38784-macarronada-com-kitut-ao-forno.html>