

MACARRÃO CREMOSO AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

200 g de bacon cortado

300 g de queijo mussarela

300 g de presunto

2 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 lata de seleta de legumes

1 sachê de molho pronto

150 g de queijo parmesão ralado

sal, pimenta-do-reino, cheiro-verde, orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão (al dente). Escorra e reserve em refratário.

Corte separadamente em cubinhos o bacon, o queijo e o presunto, reserve.

Frite levemente o bacon e escorra em papel toalha.

Misture ao macarrão o bacon, o queijo, o presunto e a seleta. Acrescente o molho. Bata levemente os ovos com o leite, tempere com o sal e a pimenta e derrame sobre o macarrão.

Junte os demais temperos de sua preferência e misture.

Polvilhe o queijo ralado e o orégano, leve ao forno para cozinhar os ovos e derreter o queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40047-macarrao-cremoso-ao-forno.html>