

NINHOS RECHEADO AO FORNO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
500 g de carne moída
1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
1 colher(sopa) de tempero em pó para carnes
3 latas de molho de tomate (350 g cada)
4 tomates picados
2 xícaras (chá) de água
sal e pimenta-do-reino a gosto
500 g de macarrão tipo ninho
3 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
margarina para untar

MODO DE PREPARO

Aqueça óleo, coloque a cebola o alho a carne e refogue até secar toda a água e dourar.

Adicione o cheiro-verde, o tempero o molho de tomate, os tomates água e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo mexendo de vez em quando.

Tempere com sal e pimenta distribua os ninhos em uma travessa ou forma, cubra com o molho bolonhesa e depois cubra com papel alumínio.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

Abra o papel, verifique se o macarrão está cozido, espalhe o queijo e asse por mais 5 minutos ou até o macarrão cozinhar e o queijo derreter.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46845-ninhos-recheado-ao-forno.html>