

# MACARRÃO MILANESA AO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão ninho  
200 g de presunto ralado grosso  
200 g de queijo mussarela ralado grosso  
6 tomates bem maduros  
300ml de água (para bater os tomates)  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilhas  
4 colheres de azeitonas cortadas  
1/2 cebola cortada em cubos pequenos  
2 dentes de alho picado  
5 colheres de catchup  
2 envelopes de sason para massas  
100 g de catupiri  
Azeite  
Orégano a gosto  
2 dentes de alho  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente com um fio de azeite e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho em um filete de óleo depois adicione os tomates batidos no liquidificador com a água, um pouco de ketchup, o sason e deixe ferver até virar um molho de tomates mais concentrado, depois adicione a azeitona, o milho e a ervilha e deixe ferver um pouco mais.

Ligue o forno médio.

Em uma travessa coloque um fio de óleo e espalhe, coloque a metade do macarrão, do presunto, queijo e por ultimo uma camada do molho de tomates. Repita mais uma vez as mesmas camadas.

Coloque o catupiri por cima e depois polvilhe o orégano.

Leve ao forno, espere o queijo derreter e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47756-macarrao-milanesa-ao-forno.html>