# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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