

TALHARIM AO FORNO

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão Ninho Emege
- 3 colheres (sopa) de água do cozimento
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 100g de queijo ralado
- Pimenta-do-reino a gosto
- 200 g mussarela
- 100 g presunto fatiado
- 4 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme a embalagem. Escorra, tempere com a água do macarrão, metade da margarina, metade do queijo ralado e a pimenta do reino. Unte um refratário com margarina e polvilhe com farinha de rosca. Espalhe metade do macarrão. Distribua a mussarela e o presunto, cobrindo o restante do macarrão. Por último, espalhe o restante de manteiga. Misture o resto do queijo ralado e a farinha de rosca, polvilhe sobre o macarrão e leve ao forno moderado 180°C para gratinar. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48663-talharim-ao-forno.html>