MACARRÃO COM REQUEIJÃO DE FORNO

INGREDIENTES

450 g de mussarela ralada (ralo grosso)

2 linguiças calabresa ralada, frita (escorrer toda a gordura) - podendo substituir a linguiça por frango ,presunto ou bacon

1 pacote de macarrão talharim ou ninho 500 g

1 copo de requeijão tradicional ou de cheddar 200 g

1 colher de sobremesa rasa de sal

orégano a gosto

azeite

150 g de azeitona ou palmitos picados

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão.

Escorra embaixo da torneira para esfriá-lo.

Coloque em uma forma, de preferência de vidro, coloque todo o requeijão, adicione o sal.

Espalhe com as mãos para não quebrá-los e devagar.

Após misturar deixe metade na forma.

Espalhe bem cobrindo o fundo da forma a outra metade reserve.

Coloque 200 g da mussarela sobre o macarrão, coloque as azeitonas, toda a linguiça ralada sobre a mussarela, 200 g de mussarela sobre a linguiça, e forre com a outra metade do macarrão reservado.

Coloque orégano e 50 g de mussarela sobre o macarrão.

Regue com azeite dos lados, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno até a mussarela "ferver", por aproximadamente 30 minutos.

Retire do forno e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49286-macarrao-com-requeijao-de-forno.html