

# OVINHOS NO NINHO

## INGREDIENTES

- 3 ovos de codorna
- 1 colher de sopa de margarina cremosa
- 1/2 dente de alho picado
- 1 tomate maduro cortado em cubos
- 1 xícara de chá de macarrão cabelo de anjo cozido al dente e escorrido
- 1 unidade de hambúrguer de peru
- 1 colher de chá de queijo parmesão ralado fino

## MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, ferva água e cozinhe os ovos por 4 minutos. Retire a casca e reserve os ovos.

Em uma panela pequena, derreta a margarina, refogue o alho, cozinhe o tomate até obter um molho homogêneo. Junte o macarrão cozido e aqueça-o no molho.

Enquanto isso prepare o hambúrguer seguindo as instruções da embalagem e depois acomode no prato em que for servir.

Enrole o macarrão em torno de um garfo e acomode esse "ninho" sobre o hambúrguer. Faça uma cova no centro do macarrão, polvilhe o parmesão e acomode os ovinhos cozidos. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50181-ovinhos-no-ninho.html>