MACARRÃO DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

1 sachê de pomarola natural clássica 340 g

400 g de peito de frango desfiado

1 pacote de macarrão ninho tipo 1 talharim 2

1 pote de requeijão cremoso tradicional 450 g

500 g de presunto

500 g de mussarela

800 ml de água

2 cubinhos de knorr sabor galinha

orégano a gosto

papel alumínio

Pirex de vidro médio ou grande

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno em temperatura baixa.

Cozinhar o peito de frango desfiado juntamente com a pomarola até ferver, desligando o fogo logo em seguida.

Cobrir o fundo do pirex de vidro com o peito de frango que foi cozinhado com a pomarola.

Colocar o macarrão, ninho por ninho, lado a lado em cima do peito de frango, cobrindo toda a superfície do peito de frango.

Rechear com o requeijão cremoso cada ninho.

Picar o presunto em pedacinhos quadrados pequenos e salpicar em cima do macarrão ninho, cobrindo-o completamente.

Ferver a água juntamente com os dois tabletinhos de caldo knorr.

Despejar a água fervida por cima do macarrão cobrindo-o.

Colocar o macarrão no forno coberto com papel alumínio em temperatura média de 180 a 220ºC.

Deixar assar por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Retirar o macarrão do forno, retirando o papel alumínio, sem desligar o forno.

Retirar o excesso de água que ficar em cima do macarrão caso isso ocorra.

Picar a mussarela em pedacinhos quadrados pequenos e salpicar por cima do macarrão assado.

Salpicar orégano a gosto por cima da mussarela.

Levar novamento ao forno por aproximadamente 5 a 10 minutos.

Retirar o papel alumínio e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50203-macarrao-de-forno-recheado.html