MACARRÃO CREMOSO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão talharim (ninho) nº2 (mais fino)

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de molho de tomate pronto

150 g de presunto ralado ou cortado em tiras finas

150 g de muçarela ralada ou cortada em tiras finas

2 cubos de caldo de galinha

1 litro de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve para ferver a água com o sal e o caldo de galinha. Enquanto isso em um refratário coloque o molho de tomate, depois arrume os ninhos. Dentro dos buraquinhos dos ninhos, coloque requeijão até preencher todo o espaço. Coloque então o presunto e por cima a mussarela. Agora jogue por cima a água fervendo. Leve ao forno em fogo alto por 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar um pouquinho, para dar mais cremosidade. Sirva a seguir.

O tempo de forno é muito importante, pois se passar do tempo o macarrão não ficará al dente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50245-macarrao-cremoso-pratico.html