

MACARRÃO TEMPERADO DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo parafuso
- 300 g de mussarela
- 300 g de presunto
- 1 caixa de creme de leite
- Um copo de requeijão cremoso
- 2 tomates picado sem as sementes
- 100 g de parmesão ralado
- Sal, orégano e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em dois litros de água com um fio de óleo.

Enquanto o macarrão cozinha, em uma travessa ou forma.

Misture o restante dos ingredientes e reserve ,quando o macarrão estiver ao dente, isso quer dizer meio durinho.

Escorra em escorredor de macarrão e incorpore na mistura reservada.

Misture bem cubra com papél aluminio e leve ao forno por 20 minutos.

E bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52616-macarrao-temperado-de-forno.html>