# 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 encorpore na mistura reservada.

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

E bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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