MACARRÃO DE NINHO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho n°3

2 potes de requeijão

1 lata de creme de leite

2 copos de leite

300gr de bacalhau desfiado

200gr de mussarela

50gr de azeitona sem caroço

2 tabletes de caldo galinha

azeite, pimentão, salsa e cebolinha a gosto

Queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

Unte o tabuleiro com margarina, em seguida acomode os ninhos e recheie com o bacalhau previamente refogado e temperado.

A seguir coloque 1 colher de requeijão e 1 de creme de leite, dentro de cada ninho coloque 1 pedaço de mussarela e reserve.

Em uma vasilha misture o creme de leite, requeijão e o leite, reserve.

Em uma frigideira frite com azeite a cebola, alho a gosto e acrescente os caldos de galinha.

Incorpore a mistura do Requeijão sem levar ao fogo.

Despeje lentamente sobre os ninhos até cobri-los por completo.

Se faltar acrescente mais molho, polvilhe com queijo parmesão, cubra com alumínio e leve ao forno em média por 40 minutos, ou até a massa estar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52737-macarrao-de-ninho.html