NINHO DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

8 ninhos (macarrão de ovos)

1 sachê de molho de tomate

1/2 lata de milho em conserva

1 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

presunto e mussarela a gosto

1 sachê de catupiri

1 copo de água

sal a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe os ninhos em água fervente com sal e fio de óleo por 5 minutos

Retire da panela com uma colher e reserve em uma travessa de vidro

Frite o alho e a cebola

Adicione o tomate picado, 1/2 lata de milho e sal

Adicione o sachê de molho, salsinha, cebolinha e 1 copo de água; deixe ferver

Faça rolinhos de presunto e queijo e coloque dentro do ninho, recheando

Despeje o molho na travessa

Coloque o catupiri por cima do ninho e salpique orégano

Leve ao forno médio por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9586-ninho-de-forno-recheado.html