

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10281-ninho-de-forno-recheado.html>