

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

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