

MACARRÃO RECHEADO DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete
350 g de mussarela
200 g de Presunto
1 gomo de linguiça calabresa
1 gomo pequeno de bacon
óleo
1 pote de requeijão cremoso
1 lata de milho
1 pacote de queijo ralado
1 cebola média picada
sal a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque água e sal, a água deve estar salgada igual ao mar

Quando ferver, acrescente o macarrão

Deixe ele no ponto

Em outra panela acrescente a cebola, após dourar, acrescente o bacon, a calabresa e o milho

Deixe dourar tudo e acrescente o creme de leite com o requeijão

Em seguida, já com o macarrão pronto e escorrido, coloque metade em um refratário e recheie com o creme feito anteriormente

Depois, acrescente o restante do macarrão e por cima o restante do recheio

Para finalizar, cubra com o presunto e toda a mussarela restante, juntamente com o queijo

Finalizando, é só deixar 15 minutos no forno gratinando a 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6117-macarrao-recheado-de-forno.html>