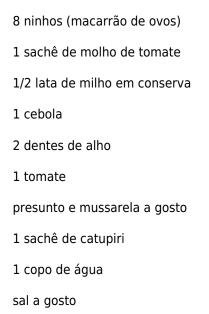
NINHO DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES



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

salsinha e cebolinha a gosto

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 Receitas Fáceis e Rápidas

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