

Aprenda a fazer macarrão recheado com requeijão e mortadela; veja passo a passo

Folha de Pernambuco - 05/11/2025

Você não precisa ter muita prática na cozinha para acertar no preparo da massa
Leia também • Kaywa Hilton recebe Glory Kabé no Boia Restaurante, em Salvador;
saiba mais

- Receita: aprenda a fazer um bolo cremoso de banana com doce de leite

Queijo, mortadela e requeijão. Não precisa de mais nada para garantir um super prato em casa e impressionar os convidados.

Notícias pelo WhatsApp

Entrar no canal

Que tal aprender uma receita de macarrão recheado, que ainda é temperado com molho de tomate e orégano?

Os culinistas da marca Galo ensinam um prato suculento e rápido de fazer, confira.

RECEITA

Macarrão recheado

Ingredientes:

1 pacote de macarrão de sêmola tipo ninho

1 xícara e 2/3 (400ml) de água

2 latas (600ml) de molho de tomate

1 pitada de sal

300g de mortadela picada

3 xícaras (300g) de muçarela ralada

1 pote (200g) de requeijão cremoso

1 colher de sopa de orégano

Modo de preparo:

Arrume o macarrão em um refratário

Para o recheio, misture a mortadela, o queijo e o requeijão

Recheie os Ninhos

Misture o molho de tomate com a água e tempere com uma pitada de sal

Em seguida, espalhe o molho no refratário

Cubra com papel alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos

*Com informações da assessoria de imprensa