

# CONCHINHAS RECHEADAS COM MOLHO DE BERINJELA

## INGREDIENTES

300 g de mussarela de búfala

2 ovos

1/2 xícara de cebolinha

sal a gosto

1 cebola grande picada

6 alhos amassados

1 colher de sopa de azeite

3 tomates picados

2 berinjelas picadas em cubinho

1/2 xícara de azeitona preta picada

1 sache de molho de tomate

2 copos de água

sal e pimenta a gosto

500 g de conchiglione (conchinha)

orégano a gosto

100 g de queijo ralado.

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa por 5 minutos em água fervente, sal e óleo.

Escorra e reserve.

Em uma panela grande, refogue a cebola, alho e azeite.

Quando estiver dourado acrescente o tomate e refogue até que o tomate comece a soltar a casca.

Acrescente a berinjela, água, sal, pimenta, orégano e a azeitona.

Deixe ferver e acrescente o molho de tomate.

Deixe o molho reduzir pela metade.

A berinjela deve ficar bem cozida, reserve.

Em uma vasilha amasse a mussarela de búfala com garfo e misture com os ovos, a salsinha e sal.

Recheie as conchinhas com a mistura da mussarela

Distribua a metade do molho em uma assadeira.

Arrume as conchinhas recheadas sobre o molho e cubra com o molho restante.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Quando estiver dourado retire do forno.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18819-conchinhas-recheadas-com-molho-de-berinjela.html>