

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 sachê 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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