

MACARRÃO DE CONCHA RECHEADO

INGREDIENTES

100 g de tomate cereja

1/2 cebola

6 dentes grandes de alho

4 pimentas malagueta, dedo de moça, caiena ou reino

salsa a gosto

cebolinha a gosto

2 pimentas de cheiro sem sementes

macarrão conchiglione

10 tomates cerejas para rechear o macarrão

queijo gorgonzola em cubinhos para rechear o macarrão

1 lata de tomate pelados

1/2 lata de molho de tomate

queijo mussarela a gosto para gratinar

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, coloque os macarrões para cozinhar al dente.

Corte a cebola em pedaços, a salsa e a cebolinha, depois amasse o alho e despeje tudo dentro do liquidificador.

Misture e depois coloque os tomates pelados e o molho de tomate, bata novamente, depois adicione em uma panela e aqueça essa mistura.

Com os macarrões cozidos e frios, recheie-os com os tomates e a gorgonzola.

Em um refratário, coloque os macarrões recheados e cubra com o molho, depois salpique o queijo ralado mussarela.

Coloque no forno por aproximadamente 15 minutos ou até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20634-macarao-de-concha-recheado.html>