

# CONCHAS COM RICOTA E QUEIJOS AO MOLHO DE BERINJELAS DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

### MONTAGEM:

Montagem: 500 g de massa de grano duro no formato de conchas, cozida "al dente"

1 receita de molho de berinjelas

1 receita de recheio de ricota e queijos

2 vidros de molho de tomate ao sugo, industrializado

parmesão ralado para polvilhar, a gosto

### RECHEIO DE RICOTA:

Recheio de ricota: 200 g de ricota fresca peneirada

200 g de queijo tipo muçarela ralado

300 g de requeijão firme

50 g de queijo tipo parmesão ralado

150 g de queijo tipo emmental ralado

sal, pimenta, noz-moscada e temperos a gosto

### MOLHO DE BERINJELAS:

Molho de berinjelas: 120 ml de óleo

8 dentes de alho cortados em tiras bem finas

450 g de cebolas cortadas em cubos bem pequenos

2 folhas de louro

1/2 colher das de café de pimenta dedo-de-moça, bem picada

900 g de berinjelas sem cascas e cortadas em cubos bem pequenos e deixadas de molho em 3 copos de água com sal e 100 ml de vinagre

2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos bem pequenos

1 pimentão vermelho picado em cubos bem pequenos

1 pimentão amarelo picado em cubos bem pequenos

10 ml de vinagre branco

130 ml de azeite

sal, pimenta, orégano, noz-moscada, salsa, manjeriço e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO DE RICOTA:

Recheio de ricota: Misture bem todos os ingredientes e recheie as conchas já cozidas "al dente".

### MOLHO DE BERINJELAS:

Molho de berinjelas: Em uma panela grande revestida com antiaderente, aqueça o óleo, refogue o alho, as cebolas, as folhas de louro, os pimentões e a pimenta dedo-de-moça.

Escorra e esprema bem as berinjelas, acrescente ao refogado e deixe ferver.

Adicione os tomates, o vinagre e deixe ferver tampado por 2 minutos.

Destampe a panela, acrescente o azeite e ferva até secar todo o líquido ficando apenas o óleo, reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com azeite e coloque as conchas recheadas.

Acrescente o molho de tomate e por cima o molho de berinjelas.

Finalize com parmesão e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26268-conchas-com-ricota-e-queijos-ao-molho-de-berinjelas-da-abimapi.html>