

CONCHIGLIONE RECHEADO COM MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de conchiglione grano duro
200 g de bacon em cubinhos
2 sachês de catupiri de 250 g
2 tomates picados sem pele e sem sementes
2 dentes de alho amassados
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de margarina
1 litro de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
100 g de queijo parmesão ralado
1 copo de requeijão
100 g de queijo tipo gorgonzola picado
1 colher (sobremesa) de salsinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Frite a cebola, o alho e os tomates na margarina.

Acrescente o leite já misturado com o trigo e mexa bem até engrossar.

Acrescente o parmesão ralado, o queijo gorgonzola, o requeijão e a salsinha. Misture tudo até derreter os queijos.

Acerte o sal do molho e despeje por cima do conchiglione já recheado.

Salpique queijo parmesão ralado por cima e leve ao forno preaquecido em 200° C por 20 minutos para gratinar.

Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26360-conchiglione-recheado-com-molho-de-queijo.html>