

CONCHIGLIONE 2 QUEIJOS

INGREDIENTES

20 conchas de massa para conchiglione

1 copo de requeijão

500 g de mussarela em pedaços

azeitona verde em rodelas a gosto

1 sachê de molho pronto

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 sachê meu segredo

sal a gosto

óleo

água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a água para ferver com um fio de óleo e uma pitada de sal (fogão).

Entrando em fervura colocar as 20 conchas.

Assim que estiver ao dente ou no ponto (dependendo da preferência) retire do fogo.

Escorra a massa e reserve.

MOLHO:

Molho: Em uma panela aqueça 1 sachê de molho, acrescente 1 sachê de Meu Segredo e aguarde iniciar a fervura.

Apague o fogo e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte a mussarela em palitos.

Para rechear pegue a concha e coloque uma colher de sobremesa rasa de requeijão e depois 1 palito de mussarela.

Faça isso com todas as conchas e distribua em 2 pratos formando um sol (10 conchas em cada prato).

Coloque o molho em cima de cada concha.

Polvilhe o queijo parmesão ralado.

Leve ao micro-ondas por 2 minutos, caso a mussarela não derreta leve ao forno por mais 30 segundos.

Coloque azeitona verde no centro do sol (centro do prato) e sirva.

Para aumentar ou diminuir a receita basta alterar o número de conchas.

Ótimo para servir com vinho tinto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30559-conchiglione-2-queijos.html>