

CONCHIGLIONE FÁCIL DE RICOTA E CEBOULETTE

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão tipo conchiglione (cerca de 12 unidades)

150 g de ricota esfarelada

ceboulette (cebolinha verde) a gosto

2 colheres sopa de requeijão

pitada de sal

1/2 pacote de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, ferva a quantidade de água suficiente para cobrir todos os conchigliones (lembre-se que ele irá crescer um pouco), com uma colher de óleo para evitar que eles grudem.

Cozinhe o conchiglione pelo tempo indicado na embalagem para que fique "al dente". Ele deve estar firme, para você conseguir recheá-lo sem que ele desmanche.

Escorra, passe na água fria e reserve.

Em um refratário onde caibam todos os conchigliones lado a lado (eles podem encostar um no outro, mas não devem ficar uns por cima dos outros), despeje o molho de tomate e leve ao forno em temperatura mínima para aquecer por 5 minutos.

Misture a ricota esfarelada com a ceboulette picada, o requeijão e o sal.

Usando uma colher de chá, recheie cada conchiglione e posicione-os lado a lado no refratário, dentro do molho já aquecido.

O ideal é que eles sejam recheados até a metade, não ponha recheio até enche-los porque irão ficar "pesados".

Leve de volta ao forno apenas para aquecê-los, isso leva uns 5 minutos.

Se você acha que a massa ficou muito crua, dá tempo de consertar, basta salpicar um pouco de molho (ou até mesmo de água) por cima e deixar 10 minutinhos no forno baixo.

Essa porção é para duas pessoas, pode ser servida como prato principal, basta acompanhar uma salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30621-conchiglione-facil-de-ricota-e-ceboulette.html>