

CONCHIGLIONI RECHEADO COM BRÓCOLIS E RICOTA

INGREDIENTES

200 g de macarrão tipo conchiglione (1 embalagem)

1 brócolis cozido no vapor ou microondas

1 pote de queijão

1 caixa de creme de leite

1 queijo ricota

2 tomates maduros picados

1 cebola pequena picada

1 embalagem grande queijo parmesão a gosto

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure a cebola picada e acrescente os tomates, refogue. Mexa até virar um molho vermelho tradicional, reserve.

Em um refratário corte o brócolis em pedaços bem pequenos (ou triture com um mixer).

Com um garfo esfarele a ricota e junte com o brócolis.

Acrescente o queijão, o creme de leite, meia embalagem do queijo parmesão, sal , pimenta e cominho. Misture bem até se formar um creme, reserve.

Cozinhe o macarrão conforme embalagem.

Recheie os conchigliones com o creme.

Em um refratário, coloque metade do molho de tomate no fundo, os conchiglione recheados, o restante do molho e o restante do queijo parmesão por cima.

Cubra com papel alumínio, e coloque no forno preaquecido a 200°C por 20 minutos. Retire o papel alumínio e deixe dourar.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34977-conchiglioni-recheado-com-brocolis-e-ricota.html>