CONCHIGLIONE DE MUSSARELLA E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

1 caixa de conchiglione

200 g de mussarela

200 g de peito de peru (pode ser defumado)

queijo ralado

1 pacote ou caixinha de molho de tomate

tempero a gosto

oleo ou azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o conchiglione seguindo as instruções de cada marca.

Em uma panela prepare o molho de tomate de sua preferência e tempere a seu critério.

Se os frios estiverem fatiados corte ao meio, se for ralado, misture-os bem.

Encha cada conchiglione com os frios e vá colocando em uma forma ou refratário que possa ir ao forno.

Feito isso coloque o molho até cobrir a massa, mas sem deixar boiar.

Polvilhe queijo ralado por cima.

Leve ao forno médio para derreter o queijo e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36155-conchiglione-de-mussarella-e-peito-de-peru.html