CONCHIGLIONE RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de massa tipo conchiglione

1 kg de peito de frango cozido sem corantes e desfiado

1 colher de sopa de azeite

3 dentes de alho

1 cebola picada

1 tomate médio picado

pimenta-do-reino a gosto

1 lata de extrato de tomate

300 ml de água

1 cubo de caldo de galinha

400 g de queijo muçarela ralado

1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em um recipiente, coloque o frango cozido desfiado e acrescente o requeijão.

Misture bem até que fique com uma consistência pastosa.

Acrescente 1/3 do queijo muçarela ralado e misture novamente.

Reserve.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Em uma panela, doure o alho e a pimenta no azeite.

Acrescente a cebola e o tomate picados, o caldo de galinha e refogue.

Coloque o extrato de tomate, a água e deixe alguns minutos no fogo baixo para encorpar.

MASSA:

Massa:Depois de prontos o recheio e o molho, cozinhe a massa em uma panela com água fervente por sete minutos

Preaqueça o forno na temperatura de 180°C.

MONTAGEM:

Montagem:Cubra o fundo de um refratário com um pouco do molho de tomate.

Recheie bem cada conchiglione com o frango preparado e coloque-os no refratário.

Ao final, salpique o resto do queijo muçarela e finalize com o restante do molho de tomate sobre a massa.

Leve ao forno até que o queijo esteja completamente derretido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36623-conchiglione-recheado-com-frango-e-queijo.html