

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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