

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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