CONCHIGLIONE RECHEADO COM CREME DE RICOTA AO SUGO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão conchiglione

600 g de carne moída de preferência patinho magra

1 lata de massa de tomate

1 caldo de galinha

2 colheres sopa de oleo

1 cebola picada em cubinhos pequenos

2 1/2 xícaras de leite

1 colher de maizena

1 pote de creme de ricota

4 dentes de alhos amassados

250 g de mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em 2 litros de água fervente com sal a gosto, em uma panela grande, coloque o pacote de macarrão.

Misture por 2 minutos e deixe cozinhar por mais 6 minutos.

Reserve.

Em uma panela coloque as 2 colheres de óleo e os dentes de alho, logo em seguida coloque a cebola e deixe dourar.

Coloque a carne moída e mexa até secar a água.

Coloque a massa de tomate e 2 copos de água e deixe ferver até engrossar o molho.

Reserve.

Para o molho branco, coloque em uma panela as 2 xícaras de leite, o caldo de galinha e espere ferver.

Assim que levantar borbulha, dissolva a colher de maizena em 1/2 xícara de leite e jogue na panela.

Espere soltar um pouco da panela e desligue. Reserve.

Volte ao macarrão e recheie com 1/2 colher de sopa de creme de ricota o fundo do macarrão, coloque em um marinex e complete com molho bolonhesa. Faça isso com todos, depois espalhe o restante do molho por cima do macarrão.

Em seguida coloque o molho branco e cubra com mussarela.

Leve ao forno por 20 minutos com a travessa embrulhada no papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44094-conchiglione-recheado-com-creme-de-ricota-ao-sugo.html