

# CONCHINHAS MISTAS

## INGREDIENTES

150 g de qualquer carne picada  
100 g de calabresa picada  
60 g de bacon picado  
3 dentes de alho  
1 cebola  
óleo a gosto  
sal a gosto  
páprica picante a gosto (opcional)  
batata palha bem triturada a gosto  
4 fatias de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Frite o bacon com a calabresa usando a quantidade de óleo que achar necessária.  
Acrescente o alho e deixe dourar.  
Acrescente a carne e espere fritar e coloque a quantidade de sal que achar necessário.  
Coloque a páprica picante a gosto e acrescente a batata palha.

### CONCHA:

Concha: Pegue a cebola, corte ao meio e retire as folhas de forma que cada banda da cebola forme uma concha.  
Você pode cobrir todo o interior da "concha" com o queijo ou colocar o queijo por cima do recheio.  
Coloque o recheio, e, se assim optar, cubra com queijo.  
Coloque no forno até por 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47766-conchinhas-mistas.html>