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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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