

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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