

# CONCHA COM QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 1/2 xícara (chá) de azeite  
4 dentes de alho  
1 cebola picada  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
500 g de tomates, sem pele batidos no liquidificador  
1 colher (chá) de açúcar  
Sal a gosto  
1/2 xícara (chá) de manjericão picado

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de queijo prato ralado  
150 g de queijo provolone ralado  
150 g de queijo mussarela ralado  
1 colher (sopa) de orégano  
400 g de requeijão cremoso  
200 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola.  
Junte o extrato de tomate, os tomates batidos, o açúcar e o sal.  
Deixe cozinhar com a panela tampada até engrossar o molho.  
Desligue o fogo e acrescente o manjericão.

### RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente coloque os quatro queijos prato, provolone e mussarela.  
Junte o orégano e o requeijão cremoso e misture bem até obter uma mistura homogênea.  
Recheie as conchas e acomode-as em um refratário.  
Regue o molho, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 20

minutos.

Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56113-concha-com-quatro-queijos.html>