

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 manjeriço 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 manjeriço.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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