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 estrato 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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