CONCHIGLIONI RECHEADO COM SURIMI E PESTO DE RÚCULA

INGREDIENTES

150 g de migalhas de surimi

24 conchiglioni (120 g)

40 g de rúcula

60 g de amêndoas em flocos

3 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de vinagre balsâmico branco

sal

pimenta moída na hora

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por 11 minutos em uma panela grande de água fervente com sal, escorra e coloque em uma tigela com água fria para parar de cozinhar

Pique finamente a rúcula, as migalhas de surimi e as amêndoas em flocos

Misture tudo em uma tigela, acrescentando o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta.

Misture bem

Recheie o conchiglioni com este recheio com uma colher (chá)

Coloque-os em pratos grandes e sirva com uma salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13370-conchiglioni-recheado-com-surimi-e-pesto-de-rucula.html