

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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