

# CONCHINHAS COM FIGO, DAMASCO E PRESUNTO CRU

## INGREDIENTES

- 500 g de massa curta de grano duro, cozida al dente
- 50 g de manteiga (sem sal)
- 8 a 10 figos frescos maduros, descascados e cortados em gomos
- 200 g de creme de leite fresco ou UHT
- 200 ml de leite
- 1 colher (café) de farinha de trigo (opcional)
- Raspas de limão a gosto
- 2 colheres (sopa) de caldo de limão
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 50 g de damascos turcos cortados em cubos pequenos
- 200 g de presunto tipo de Parma em fatias

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e frite os gomos de figo.

Tempere com sal e pimenta, e reserve.

Na mesma frigideira que fritou os figos, junte o creme de leite, a farinha de trigo, o leite, as raspas e o caldo de limão, e deixe cozinhar por aproximadamente 3 minutos.

Tempere com sal e pimenta, e em seguida acrescente a massa, o presunto e os damascos.

Sirva quente ou como salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18553-conchinhas-com-figo-damasco-e-presunto-cru.html>