

CONCHIGLIONE RECHEADO DE PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

500 g de macarrão conchiglione
500 g de presunto
500 g de mussarela
3 caixas de creme de leite
500 g de massa ou molho de tomate
1 e 1/2 colher de manteiga
sal
alho
3 a 4 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

MOLHO

Coloque o óleo, espere aquecer e coloque o alho.
Após, coloque a massa de tomate e 1 e 1/2 tablete de caldo de galinha.
Deixe o molho "fritar" e em seguida coloque cerca de 2 e 1/2 xícaras de água

OBSERVAÇÃO

ObservaçãoDeixe o molho mais ralo, pois após ir ao forno, ele irá engrossar.
Depois que começar a ferver, adicione duas caixas de creme de leite e mexa até dissolver e ficar um molho uniforme.
Preencha o fundo da forma com um pouco do molho e depois reserve o restante.

MOLHO BRANCO

Coloque a 1 e 1/2 colher de manteiga em uma panela e, em seguida, coloque 1 caixa de creme de leite, o sal, o alho e 1 e 1/2 tablete de caldo de galinha.
Quando começar a ferver, desligue e vá para o próximo passo.
Pegue o macarrão conchiglione já cozido, coloque o molho branco e recheie cada "conchinha".
Em seguida, enrole o presunto e a mussarela como um canudo e coloque sobre o molho branco, assim irá ocupar todo espaço.
Repita o procedimento até recheiar todas as "conchas".
Coloque os macarrões recheados com o molho branco, o presunto e a mussarela até preencher toda a forma.

Em seguida, pegue o restante do molho e cubra os macarrões por toda forma.

Leve ao forno preaquecido a 180° C.

Não existe um tempo exato para ficar no forno, deixar por cerca de 30 minutos, mais isso depende do forno e do gosto de vocês.

DICA

Coloque presunto, mussarela e bacon sobre todo o macarrão "como se faz com a lasanha", assim ficará mais cremoso e saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22340-conchiglione-recheado-de-presunto-e-mussarela.html>