

CONCHIGLIONE RECHEADO COM QUEIJOS E ESPINAFRE

INGREDIENTES

400 g de massa tipo conchiglione
4 fatias grossas de mussarela picadas
3 colheres de requeijão cremoso
50 g de queijo gorgonzola
100 g de espinafre
1 copo americano de leite
1 colher (sobremesa) de amido de milho ou farinha de trigo
2 colheres de manteiga
2 dentes de alho picados
1/2 cebola grande picada
1 colher de queijo parmesão (não muito salgado)
azeite e sal (ou tempero italiano em pó) e ervas a gosto
mussarela para cobrir

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o espinafre, picado grosseiramente, numa frigideira com uma colher de azeite e uma pitada de sal, deixe murchar e secar, reserve.

Em um refratário, misture a mussarela picada, o requeijão, o gorgonzola, o espinafre e 2 colheres de azeite. Mexa bem com um garfo, até formar uma pasta grossa (tipo um patê), coloque na parte de baixo da geladeira.

Enquanto isso, prepare a massa de macarrão como indicado na embalagem, em média 7 minutos ou até ficar al dente.

Retire da panela com uma escumadeira, deixando escorrer a água e vá colocando numa forma de vidro untada com azeite.

Aguarde esfriar.

Após esfriar, pegue a pasta que estava na geladeira e comece a rechear com uma colher de sobremesa do recheio em cada conchiglione.

Reserve.

MOLHO BRANCO PARA COBRIR:

Molho branco para cobrir: Em uma panela, coloque a manteiga e o azeite, em seguida adicione a cebola e o alho, deixe dourar.

Adicione o amido ou a farinha misture e em seguida vá adicionando o leite, queijo parmesão, sal (ou tempero italiano), mexa até engrossar e já coloque em cima da massa.

Após cobrir a massa com o molho, cubra com fatias de mussarela (quanto quiser), ervas (orégano e salsa desidratados) e queijo parmesão.

Leve para gratinar por 20 minutos a 200°C ou até dourar em cima e começar a borbulhar.

Sirva quente de preferência!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29062-conchiglione-recheado-com-queijos-e-espinafre.html>