

CONCHIGLIONI RECHEADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 colher sopa de margarina

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

cebolinha picada a gosto

500 g de camarões limpos

1 colher sopa de amido de milho

1/2 caixinha de creme de leite

1/4 de copo americano de água

200 g de queijo mussarela ralado, ou queijo parmesão ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 copo de requeijão

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça a margarina e refogue a cebola e o alho picados.

Acrescente os camarões e a cebolinha.

Tempere com sal a gosto e acrescente o amido misturado na água com 1/2 caixinha de creme de leite. Quando engrossar, desligue o fogo e recheie o conchiglioni, um a um, distribuindo em um refratário.

COBERTURA:

Cobertura: Misture bem uma caixa de creme de leite com um copo de requeijão.

Despeje sobre o conchiglioni, polvilhe a mussarela ou o queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30219-conchiglioni-recheado-de-camarao.html>