

CONCHIGLIONE DE RICOTA, NOZES E DAMASCO SUPER SIMPLES

INGREDIENTES

1 pacote de massa tipo "Conchiglione"

1 peça de queijo tipo ricota

1 peça de queijo tipo gorgonzola

2 colheres de sopa de nozes

2 colheres de damasco

1 lata de creme de leite

2 latas de molho de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Primeiramente, leve uma panela de água para ferver com um pouco de sal e óleo.

Estando em fervura, adicione em média, 30 conchinhias, uma a uma e deixe-as cozinhar "al dente". Isso significa, não deixar a massa amolecer por completo.

Em seguida, escorra e lave com água fria, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Utilize um microprocessador ou liquidificador para picar os queijos, damascos e nozes, e em um recipiente misture-os na seguinte ordem: Queijo ricota, queijo gorgonzola, nozes e o damasco.

Atenção adicione o damasco aos poucos e experimente o recheio, ele deve ficar levemente adocicado.

A adição do creme de leite ajuda a dar "liga" ao recheio.

Por fim, preencha as conchinhias com esse recheio, disponha em uma travessa e adicione o molho de tomate por cima.

Leve ao forno baixo e aguarde uns 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34092-conchiglione-de-ricota-nozes-e-damasco-super-simples.html>