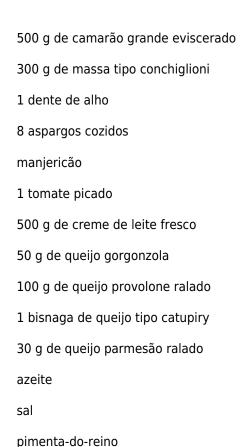
## CONCHIGLIONI À LA BAROLO

## **INGREDIENTES**



## MODO DE PREPARO

## MOLHO SAN MARINO:

Molho San Marino:Em outra panela adicione azeite e creme de leite fresco.

Mexa até quase ferver.

Adicione o provolone e o gorgonzola.

Mexa até dar consistência.

Em uma travessa monte os conchigliones recheando cada um com camarão e catupiry.

Com uma colher despeje um pouco do molho do camarão sobre os conchigliones.

Adicione o molho San Marino.

Leve ao forno para gratinar com o parmesão ralado e sirva.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36132-conchiglioni-a-la-barolo.html