CONCHIGLIONI À LA BAROLO

INGREDIENTES

500 g de camarão grande eviscerado

300 g de massa tipo conchiglioni

1 dente de alho

8 aspargos cozidos

manjericão

1 tomate picado

500 g de creme de leite fresco

50 g de queijo gorgonzola

100 g de queijo provolone ralado

1 bisnaga de queijo tipo catupiry

30 g de queijo parmesão ralado

azeite

sal

pimenta-do-reino

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