

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36132-conchiglioni-a-la-barolo.html>