

RIGATONI GIGANTI RECHEADO COM MOSSARELA DE BÚFALA E SHITAKE, AO MOLHO DE QUEIJOS E ERVAS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 750ml de leite

200g de creme de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de manteiga

1/2 cebola bem picada

sal

noz-moscada

pimenta-do-reino

misto de ervas finas

100 g de gorgonzola

50g de parmesão

1 colher de requeijão

Recheio:

500g de mozzarella de búfala

15g de shitake

MODO DE PREPARO

Cozinhe o rigatoni por 15 minutos, deixando-o "ao dente". Não deixe cozinhar muito, porque senão ficará muito mole e não dará para rechear.

Fazer o molho enquanto o macarrão cozinha, colocando em uma panela a manteiga e a cebola, deixando-a cozinhar um pouco até a maciar.

Adicionar o leite e deixar ferver.

Temperá-lo com as ervas, sal, pimenta reino e noz moscada. Dissolver a farinha em 1/2 copo de água e misturar aos poucos no molho até dar uma engrossada, porém não muito, pois senão seca ao ir no forno.

Misturar os queijos e quando tiver derretido, desligar o fogo e misturar o creme de leite.

Coar a massa e jogar água gelada para interromper o cozimento. Cortar a mussarela em tiras.

Rechear os rigatoni com uma fatia de mussarela e um pedacinho de shitake cada um.

Colocar um pouco do molho no pirex e ir ajeitando o rigatoni, fazendo uma camada.

Colocar mais um pouco de molho por cima e fazer outra camada.

Adicionar o restante de molho por cima e polvilhar com um pouco de queijo parmesão ralado e colocar no forno médio para gratinar durante uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42882-rigatoni-giganti-recheado-com-mossarela-de-bufala-e-shitake-ao-molho-de-queijos-e-ervas.html>