

CONCHIGLIONE RECHEADO COM PRESUNTO, QUEIJO E CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200g de mussarela ralada

200g de presunto ralado

1/2 copo de catupiry

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 lata de molho de tomate pronto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 cebola pequena picada

1 colher de margarina

1 caixinha de creme de leite

1/2 litro de leite

1 colher de sopa cheia de maizena

1 xícara de queijo ralado (de preferência roquefort ou parmesão)

Pimenta-do-reino

1 colher de sobremesa rasa de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Eu uso 2 caixinhas de molho branco pronto! Para quem prefere fazê-lo, aqui vai a receita!

Leve a margarina ao fogo na panela e quando estiver totalmente derretida acrescente a cebola, o sal e a pimenta.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o leite com a maizena dissolvida, mexendo sempre para não empelotar.

Deixe cozinhar até engrossar e ganhar consistência. Adicione o creme de leite, desligue o fogo e acrescente o queijo, mexendo bem, para ele não grudar. O molho está pronto. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture a mussarela e o presunto. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie cada um dos conchigliones com uma colherzinha de catupiry e complete com a mistura dos frios (queijo e presunto).

Num refratário, despeje o molho de tomate vermelho. Acomode cada conchiglione recheado, um ao lado do outro, sem fazer camadas. Sobre eles, adicione o molho branco e salpique queijo parmesão ralado ou mussarela. Fica assim: molho vermelho embaixo, conchiglione no meio e molho branco por cima.

Leve ao forno em temperatura média por cerca de 20 minutos e pronto! É só servir e se deliciar...

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47133-conchiglione-recheado-com-presunto-queijo-e-catupiry.html>