CONCHIGLIONE DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:300 g de camarão pré cozido temperado com limão e sal

300 g de cream cheese

2 tomates picados

alho

sal

leite

MOLHO:

Molho:Cebola

alho

bacon

1 caixa de molho pomodoro

1 caldo de picanha

manjericão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Cozinhe em água com sal, depois de cozido esfrie com água a temperatura normal para não grudar.

RECHEIO:

Recheio:Coloque na panela ao fogo azeite, alho, tomate, camarões, depois de algum tempo acrescente o creem cheese aos poucos mexendo (em fogo baixo) , adicione apenas um pouco de leite somente para não grudar no fundo da panela. Depois do cream cheese derretido adicione sal a gosto.

MOLHO:

Molho:Coloque na panela ao fogo óleo, cebola, alho e bacon para refogar. Em seguida o molho de tomate, água (use a medida de 1/2 do pacote de molho que está vazio) e 1 caldo de picanha. Deixe apurar, ao final adicione manjericão.

MONTAGEM:

Montagem:Adicione o recheio ao conchiglione cozido com auxílio de uma colher e cubra com molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52469-conchiglione-de-camarao-com-cream-cheese.html