

CONCHIGLIONE AOS QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara (chá) de ricota amassada

1 ovo

4 colheres (sopa) de creme de leite

Sal e pimenta do reino a gosto

4 colheres (sopa) rasas de farinha de rosca

MOLHO:

Molho: 3 colheres (sopa) de cebola ralada

1 dente de alho amassado

2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de leite quente

1/2 xícara (chá) de queijo provolone ralado

1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

1 pitada de noz-moscada ralada

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Para o recheio, em uma tigela, misture a ricota amassada, o ovo, o creme de leite, o sal, a pimenta-do-reino e dê ponto com a farinha de rosca.

Reserve.

Para o molho, em fogo alto, frite a cebola e o alho na manteiga, junte o leite quente e os queijos.

Diminua o fogo e misture bem até derreter, retire e adicione a noz-moscada e o creme de leite.

Em uma panela, em fogo alto, cozinhe a massa em 2 litros de água fervente e 1 colher (chá) de sal por 9 minutos ou até ficar al dente.

Escorra e, quando amornar, recheie os conchigliones.

Coloque em um refratário, despeje o molho por cima e polvilhe com o parmesão.

Leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos para gratinar.

Retire e sirva logo em seguida.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56117-conchiglione-aos-quatro-queijos.html>