

Conchiglioni Recheado (Concha)



Conchiglione recheado com ricota, muçarela, catupiry e brócolis – Molho Bechamel

Ingredientes:

1. 500gr Macarrão Italiano Lumacomì (Concha) – 1 pacote
2. Recheio de sua preferência (ver abaixo)
3. Molho de sua preferência, mas combinando com o recheio.

Modo de fazer:

- Pré-cozinhe o macarrão com sal até chegar ao ponto de um pouco antes de “al dente”. Eu deixei cozinhar **2 minutos a menos** do tempo de “al dente” conforme indicado na embalagem.
- Coe e imediatamente coloque em água fria para parar de cozinhar.
- Reserve.
- Em uma tigela faça o recheio de acordo com o seu gosto, incluindo temperos. Deixe o recheio com a consistência de uma massa, não muito seca, nem muito úmida. Algumas sugestões estão abaixo (página 2).
- Forre uma forma ou travessa com um pouco do molho escolhido conforme recheio – pode ser de tomates ao sugo, bolonhesa, putanesca, molho branco (bechamel) ou outro de sua preferência.
- Recheie as conchas e vá colocando na forma ou travessa, sem sobrepor as conchas (não devem ficar uma em cima da outra).
- Após preencher totalmente a forma ou travessa, regue (ou cubra) as conchas com o molho desejado, lembrando que as conchas vão terminar de cozinhar no forno e irão sugar um pouco do líquido do molho.
- Polvilhe com queijo parmesão ralado, ou queijo pecorino romano ralado, ou muçarela ralada.
- Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média, 180°C, por cerca de vinte minutos.
- Se o seu forno tem a função grill, você pode polvilhar o queijo após levar ao forno e colocar para gratinar.

Dica: Eu faço em travessa de vidro, cubro com filme de PVC e levo ao micro-ondas na potência alta por 6 minutos. Após isso coloco para gratinar no forno elétrico ou micro-ondas na função grill.

MACARRÃO ITALIANO LUMACOMI (Concha)

Os Lumaconi Rigati são uma especialidade em formato de concha de caracol riscada, ideais para a preparação de pratos peculiares, com diversas oportunidades de recheio e de cozimento a ser concluído no forno, cobrindo-os com uma leve camada de molho e bechamel.

Estão disponíveis em dois tamanhos: normal e gigante.

Encontrei o Lumacomí Gigante da marca Garofalo no Supermercado Pão de Açúcar em Praia Grande (SP).



Utilize a criatividade para recheiar de acordo com seu gosto:

1. Quatro Queijos
2. Ricota com Nozes
3. Catupiry, Ricota, Muçarela e Brócolis (é o da foto)
4. Bolonhesa
5. Calabresa
6. Frango com Catupiry
7. Queijo e Bacon
8. Presunto e Queijo
9. Atum
10. Camarão
11. Salmão
12. Aliche (putanesca)
13. Outros



Macarrão Lumacomí (Concha)