



Conchiglione de queijos com cebola caramelizada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Leite	1 L	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g
Queijo gorgonzola (picado)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Queijo muçarela (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g
Macarrão tipo conchiglione (cozido "al dente")	1 pacote	500 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo baixo para aquecer. Junte a cebola e refogue por 40 minutos, ou até que fique dourada, mexendo ocasionalmente. Reserve.
2. Em uma panela média, coloque 900 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
3. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco

Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e reserve aquecido.

4. Em um bowl grande, separe 200 g do molho branco preparado e acrescente o requeijão culinário, o gorgonzola, a muçarela e a cebola reservada, e misture até virar uma pasta. Recheie os conchigliones e reserve.

5. No fundo de uma GN ½, espalhe o molho branco restante e distribua os conchigliones recheados. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até aquecer. Retire do forno, salpique com o parmesão e sirva em seguida.