

Conchiglioni com siri e açafrão



clique para ampliar

Receita de hoje ficou muito interessante... Conchiglioni com recheio de siri. Vamos fazer para 6 pessoas



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 pacote (500 gramas) de conchiglioni
- 500 gramas de carne de siri

- 1 colher (sopa) açafrão em pó
- 1/2 xic de cebola cortadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xic de creme de leite
- parmesão ralado

Modo de fazer: coloque a massa em água fervente com sal e óleo antes de preparar o recheio, porque essa massa demora mais de 15 min pra ficar no ponto ideal. Depois refogue com 1 colher me manteiga e um fio de azeite a cebola por 5 min e coloque a carne de siri. Mexa em fogo baixo por cerca de 5 a 10 min e acrescente o açafrão, corrija o sal e a pimenta e finalize com o creme de leite. Deixe a massa esfriar e recheie o conchiglioni... Salpique parmesão e coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 min. Sirva com salsinha e cebolinha.



[clique para ampliar](#)

Luła recheada com camarões



Clique para ampliar

Olá, hoje num dia de sol resolvemos fazer um almoço levinho para acompanhar um vinho branco! Lulas recheadas com camarões e de acompanhamento um arroz de açafrão com lascas de amêndoas. Ficou uma delícia! Parece ser complicado mas foi simples e rápido de fazer! Vamos lá.

Ingredientes:

- 4 lulas médias e limpas;
- 1/2 kg de camarão sem casca;
- 1/2 cebola picada;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 taça de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de creme de leite;
- Cebolinha picada, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Recheio:

Refogue a cebola na manteiga com um fio de azeite por 5 min, coloque os camarões e deixe-os dourar, coloque o vinho branco e depois de 3 minutos adicione o creme de leite e cebolinhas picadas. Reserve.



[Clique para ampliar](#)

Lula:

Coloque o recheio na lula ainda crua e feche com palito. Doure a lula com pouco de manteiga e coloque num recipiente e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 20 min.

Arroz:

- 2 xic de arroz amarelão;
- Açafrão, eu usei uma colher(sopa) em etigma, mas pode ser 1 colher (sopa) de açafrão em pó;
- Sal e fio de óleo,
- Amêndoas em lasca.

Misture os ingredientes em uma panela com água e deixe cozinhar até secar a água (de 20 a 30 min). Salteie as amêndoas na mesma frigideira da lula e decore o arroz.

O prato parece um pouco seco, mas depois que partimos a lula

escorre o molho do camarão e fica perfeito.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$