

Conchiglioni ao molho de iogurte com hortelã

Ingredientes:

Molho de iogurte

2 colheres (sopa) de cebola ralada
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina
5 xícaras (chá) de leite
1 copo de iogurte natural
sal e noz-moscada ralada a gosto
10 folhas de hortelã picadinhas

Recheio

1 xícara (chá) de erva-doce picadinha
200 g de presunto em cubinhos
200 g de mussarela de búfala em cubinhos
1 embalagem de conchiglione Adria (200 g)
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Molho de iogurte: Doure a cebola e a farinha na margarina. Junte, aos poucos, o leite mexendo sempre até engrossar. Acrescente o iogurte, o sal, a noz moscada, a hortelã e misture. Reserve. Recheio: Misture todos os ingredientes e reserve. Cozinhe o conchiglioni em água fervente por 8 minutos. Escorra. Recheie com a mistura reservada. Num refratário retangular (médio) espalhe um pouco do molho de iogurte quente. Coloque o conchiglioni recheado um ao lado do outro e cubra com o molho restante. Polvilhe com o queijo parmesão. Cubra com papel alumínio e leve ao forno (médio) preaquecido, por 15 minutos. Retire o papel e deixe por mais 5 minutos. Sirva a seguir.