



SABORES DA  
ITÁLIA



## CONCHIGLIONI COM CARNE SECA E ABÓBORA



### Ingredientes:

- 1 caixa de Conchiglioni Divella

#### Para o refogado de carne-seca:

- 250g de carne seca dessalgada em água por 24 horas, na geladeira
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- 1 colher (sopa) de cebola roxa picada
- ½ colher (café) de pimenta dedo-de-moça picada
- 1 colher (sopa) de tomate sem pele e sem sementes picado
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada

#### Para o purê de abóbora:

- 500g de abóbora moranga sem casca, cortada em pedaços, cozida no vapor
- 8 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem La Pastina
- 2 colheres (sopa) de cebola roxa picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de gengibre em pó
- 2 colheres (chá) de coentro em pó
- noz-moscada ralada a gosto
- 2 gotas de molho Tabasco
- Sal a gosto

#### Para decorar:

- Folhas de salsinha

### Modo de preparo:

Leve ao fogo uma panela com 4 litros de água. Quando a água ferver, adicione 1 ½ colher (sopa) de sal e espere ferver novamente antes de colocar a massa para cozinhar. Cozinhe os conchiglioni e deixe-os esfriar virados para baixo. Bata a abóbora no processador e reserve. Numa frigideira, coloque o azeite, a cebola, o alho e refogue rapidamente. Acrescente o gengibre e o coentro em pó. Junte a noz-moscada, o sal e o Tabasco. Deixe o purê reduzir em fogo baixo e reserve.

Desfie a carne-seca. Numa frigideira, derreta a manteiga junto com o azeite e refogue rapidamente a cebola e a pimenta. Em seguida, acrescente a carne-seca e refogue por uns 3 minutos. Junte o tomate, mexa bem e adicione a salsinha e a cebolinha. Recheie cada conchiglioni com o purê de abóbora e, por cima, ponha um pouco do refogado de carne seca. Decore com folhas de salsinha e sirva quente.

**Rendimento:** 6 porções

Seleção:



ALIMENTOS