



Conchas com tamboril

ingredientes

[Para 2 pessoas](#)

- . 350g de massa tipo conchas coloridas
- . 1 embalagem de tamboril congelado, em cubos
- . 40g de manteiga
- . sal e pimenta
- . 1 bolbo de funcho
- . 400ml de natas

preparação

Derreta a manteiga num tacho e salteie os cubos de tamboril previamente descongelados e temperados de sal e pimenta.

Corte o bolbo de funcho às fatias, reservando a parte verde, e junte-as ao tamboril. Rectifique de sal e pimenta, adicione a nata mexendo bem, e deixe apurar em lume brando.

Entretanto, coza a massa em água com sal, escorra-a e misture-a com o molho.

Decore com o funcho.

