



## Γεμιστά conchiglie με καρέ λαχανικών

### Υλικά για τον ζωμό:

Για τον ζωμό

- **20g Ζωμός Λαχανικών (Κωδ. 43943) σε 1L νερό**

### **Διαδικασία**

Διαλύουμε τον ζωμό λαχανικών σε νερό που βράζει, ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί. Διατηρούμε ζεστό.

### Υλικά (για το πιάτο)

- **200g Σάλτσα Mise en Place Velluto Napoli (Κωδ. 55228)**
- 2 καρότα
- 1 πράσο
- 1 κρεμμύδι
- 1 κομμάτι σελινόριζα
- 2 κολοκυθάκια
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι

### Εκτέλεση

1. Βράζουμε τα conchiglie pasta al dente.
2. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το πράσο και τα σοτάρουμε μαζί με τα κομμένα λαχανικά σε καρέ (καρότο, κολοκύθι, σελινόριζα) σε ελαιόλαδο. Σβήνουμε με τη σάλτσα Mise en Place Velluto Napoli και, τέλος, προσθέτουμε λίγο αλάτι και πιπέρι, εφόσον χρειάζεται.
3. Τοποθετούμε τα γεμιστά κοχύλια στο πιάτο και ρίχνουμε τον καυτό Ζωμό Λαχανικών.
4. Γαρνίρουμε με microgreens.

#### Προτάσεις μαγειρέματος:

1. Μπορούμε να προσθέσουμε τριμμένη μοτσαρέλα και, σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C (στη λειτουργία grill), να ψήσουμε για 5 λεπτά μέχρι να λιώσει και να πάρει ένα όμορφο χρώμα το τυρί.