

PRIMI PIATTI

Lumaconi ripieni di magro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I lumaconi ripieni di magro sono un primo piatto al forno molto gustoso e completo, adatto anche a coloro che non amano particolarmente il ragù e la carne.

Se non vi piacciono i cannelloni o le lasagne, potete divertirvi a farcire altri tipi di pasta proprio come abbiamo fatto noi con questi lumaconi, farciti di ricotta e spinaci e con abbondante besciamella a ricoprire il tutto.

INGREDIENTI

LUMACONI pasta - 250 gr
BIETOLE già lessate - 200 gr
RICOTTA DI PECORA 200 gr
UOVA 1
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
GORGONZOLA 50 gr
BESCIAMELLA 250 gr
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Riunite le bietole in un tritatutto e tritatele finemente fino ad ottenere una sorta di pasta. Aggiungete una parte della ricotta e tritate ancora fino a che il composto non risulti omogeneo.



- 2 Trasferite il composto in una ciotola ed aggiungetevi l'uovo e la ricotta rimasta; mescolate bene il tutto.



- 3 Insaporite la farcia con del parmigiano, del pepe, del sale e della noce moscata; mescolate bene.





- 4 Nel frattempo avrete portato a bollire una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi i lumacaconi portandoli a metà cottura; dovranno poi terminare la cottura in forno.





- 5 Trasferite la farcia in una sac à poche per dosarla meglio quando dovrete farcire la pasta.



- 6 Sporcate una pirofila con della besciamella, farcite i lumaconi e disponeteli nella pirofila. Distribuite sopra abbondante besciamella, qualche fiocco di gorgonzola e una spolverata di parmigiano grattugiato.





7 Infornate a 180°C per 30-40 minuti o fino a che non vediate una bella crosticina dorata in

superficie.



- 8 Sfornate i lumaconi ripieni, lasciateli riposare per qualche minuto, quindi serviteli in tavola ancora ben caldi.

