

PRIMI PIATTI

Conchiglioni ai carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



1 cipolla

700 g di passata di pomodoro

sale

pepe.

1 confezione di conchiglioni.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fare soffriggere nell'olio, la cipolla tritata.



2 Aggiungere i carciofi, salare e pepare e portare a cottura aggiungendo eventualmene un bicchiere di acqua.



- 3** Mentre cuociono i carciofi, preparare la besciamella, facendo soffriggere il burro nella farina.



- 4** Quando la farina avrà assunto un colorito nocciola, aggiungere il latte, mescolare bene, insaporire con sale e noce moscata, portare a bollore e cuocere per ulteriori 2 minuti.

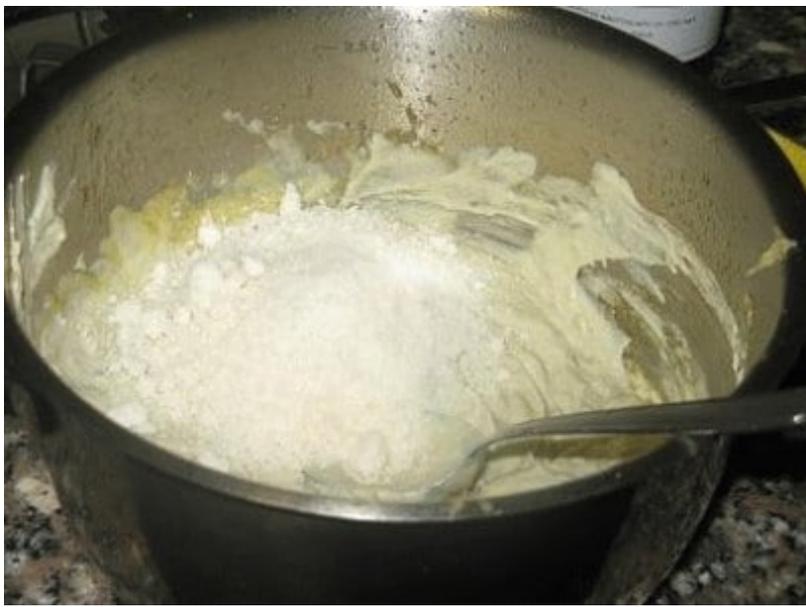
Versare i conchiglioni in una pentola di acqua bollente salata e fare cuocere fino a meta' cottura, scolare e passare sotto l'acqua fredda per fermare la cottura.



5 Prendere i carciofi e frullarli insieme all'uovo e alla ricotta.



6 Aggiungere il parmigiano.



7 Stendere una parte della besciamella sul fondo della teglia.



8 Preparare il sugo al pomodoro, facendo soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungendo la passata, il sale ed il pepe. Cuocere per 5 minuti poi versarlo nella besciamella rimasta.



9 Riempire i conchiglioni con la crema ai carciofi.



10 Ricoprire con la besciamella ed il sugo al pomodoro.



11 Spolverizzare con del parmigiano.



12 Infornare a 200°C per 20 minuti.

