

PRIMI PIATTI

Conchiglioni alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

320 g di conchiglioni
180 g di tonno sott'olio
180 g di mozzarella
150 g di polpa di pomodoro
poco parmigiano
60 g di olive
2 cucchiainate di capperi sott'aceto
poco sale
poco olio.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Nel frattempo in una ciotola mescolare la mozzarell fatta a dadini ed i capperi.



2 Unite il pomodoro tagliato a dadini.



3 Condite con sale e pepe e unite il tonno mescolando bene.

Scolare i conchiglioni al dente e riempiteli con il composto disponendoli in una pirofila da forno unta di olio, irrorate anche la superficie con dell'olio e cospargete con del parmigiano.



4 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

Servite caldi.

