

PRIMI PIATTI

# Conchiglioni alla parmigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **conchiglioni alla parmigiana**, sono un primo piatto da forno davvero molto saporito. È una ricetta furba da fare in quanto si può anche prepararla in anticipo e servirla agli ospiti che gradiranno senz'altro! Provate questa ricetta e se vi dovessero avanzare delle melanzane fritte provate anche quelle a [funghetto](#)

## INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 500 gr  
POMODORO PELATO 1 kg  
OLIVE DI GAETA 50 gr  
PROVOLA 200 gr  
MELANZANE ½ kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
BASILICO  
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da  
tavola  
OLIO DI ARACHIDI 1 l

## PREPARAZIONE

**1** Preparate una salsa con l'olio, l'aglio, i pomodori e le olive snocciolate.



**2** Intanto friggete le melanzane, tagliatele a dadini e lessate la pasta. In una pirofila alternate strati di pasta, già condita con la maggior parte della salsa, provola tagliata a dadini, basilico e una spolverata di parmigiano.



**3** Completate con la pasta, il sugo rimasto ed una bella spolverata di parmigiano grattugiato ed infornate per 30 minuti circa.

