

PRIMI PIATTI

Conchiglioni alla sorrentina

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se cercate l'idea giusta ma soprattutto golosa per fare un piatto saporito per tutta la famiglia, magari durante un'occasione speciale o una domenica i conchiglioni alla sorrentina fanno proprio al caso vostro! Questo formato di pasta per sua conformazione e natura accoglie in sé in maniera egregia qualunque tipo di ripieno, qui abbiamo voluto mettere della carne, del fior di latte e della ricotta, e il risultato è stato davvero pazzesco! Una ricetta decisamente anche molto furba perché può essere anche preparata in anticipo e poi cotta al momento giusto. Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta!

INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 500 gr
RICOTTA DI PECORA 250 gr
SUGO DI POMODORO 1 kg
CARNE MACINATA DI MAIALE 350 gr
UOVA 3
FIORDILATTE 350 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
VINO BIANCO 10 cl
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un filo d'olio e rosolatevi la carne macinata, spruzzatela con il vino bianco e portatela a cottura.



- 2 Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Battete le uova e mescolatevi la carne rosolata, il parmigiano grattugiato, il fiordilatte tagliato a dadini e, per ultima, la ricotta lavorata a crema.





3 Infine, regolate di sale e pepe.

Farcite i conchiglioni con il ripieno preparato; sistemateli in una pirofila imburrata e metteteli in forno già caldo a 200°C per 5 minuti.



- 4 Sfornateli, spolverateli di parmigiano grattugiato e copriteli completamente con il sugo; chiudete la teglia con un foglio di carta alluminio e rimettete in forno.



5 Riducete il calore a 160°C e fate cuocere ancora 20 minuti.



6 Sfornate e servite con foglioline di basilico e altro parmigiano.