

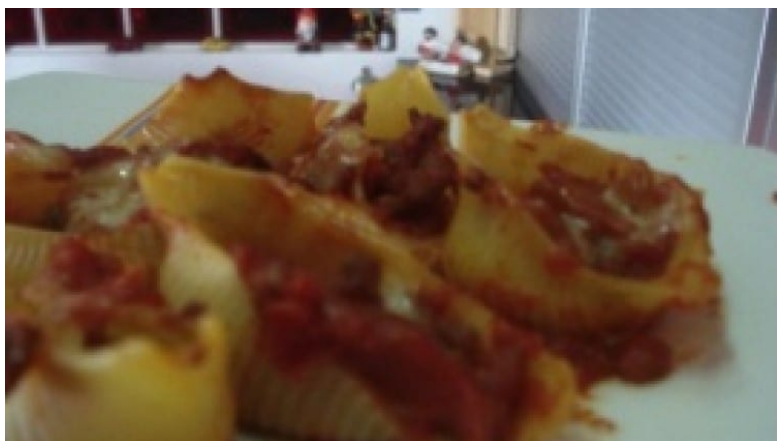
PRIMI PIATTI

Conchiglioni ripieni alla norma

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [22 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di ragù
400 g di conchiglioni
200 g di prosciutto cotto
200 g di melanzane fritte
200 g di mozzarella
8 cucchiari di parmigiano grattugiato
40 g di ricotta salata
sale.

PREPARAZIONE

1 Sul fondo di una teglia mettete un poco di ragù.



2 In una pentola fate lessare per 2 minuti i conchiglioni,sgocciolateli togliendo tutta l'acqua di cottura e disponeteli vicini nella teglia.



3 Con un cucchiaio riempite i conchiglioni con il ragù.



4 Tagliare a pezzettini il prosciutto e le melanzane e tagliare a listarelle la mozzarella.

Nei conchiglioni mettete un poco di prosciutto, delle melanzane ed una listarella di mozzarella.





5 Coprite con abbondante ragù e parmigiano.



6 Infornate a 190°C per 20 minuti.



7 Impiattare e spolverizzate con la ricotta grattugiata.

