

PRIMI PIATTI

## Conchiglioni ripieni con julienne di verdure

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

600 g di pasta tipo conchiglioni  
500 g di pomodori  
zucchine  
melanzane  
basilico  
farina  
olio per la frittura  
sale  
olio extravergine d'oliva.

### PER IL RIPIENO

200 g di robiola  
200 g di caprino  
70 g di noci  
50 g di pistacchi  
1 mazzetto di rucola  
50 g di parmigiano  
noce moscata  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

1 Ecco la pasta utilizzata per questa ricetta:



2 Cominciare col tritare i pistacchi, le noci e la rucola.



3 Preparare il ripieno mischiando in una ciotola i due formaggi, i pistacchi, le noci, la noce moscata, il sale e la rucola.



4 Prestare attenzione a regolare il sale correttamente.

Preparare i pomodori, tagliarli piccoli e condirli con olio e basilico.

A questo punto, preparare la pasta. Lessarla, scolarla e metterla su un vassoio con carta forno oleata.

Intanto, preparare le verdure tagliandole a julienne e infarinarle semplicemente.



5 Friggerle.

Quando la pasta è tiepida o fredda, riempirla con l'aiuto di una tasca da pasticciere.



**6** Comporre il piatto.

Mettere prima i pomodori, adagiarvi sopra due conchiglioni e decorare con le verdure, un filo di olio a crudo ed eccola pronta.



