

PRIMI PIATTI

Conchiglioni alla sorrentina



I nostri conchiglioni alla sorrentina vi sorprenderanno per la loro semplicità ma soprattutto per la loro invincibile bontà. Fare questo primo piatto al forno è decisamente molto semplice ma l'effetto scenico è assicurato. La pasta per sua conformazione è un contenitore perfetto e ben si presta ad accogliere questo condimento molto gustoso.

Preparateli con noi seguendo il passo passo e vedrete che successo sulle vostre tavole! I conchiglioni alla sorrentina vi faranno avere i complimenti da tutti, una ricetta semplice da realizzare ma scenografica e dal gran gusto. Una volta fatta questa ricetta diventerà uno dei vostri cavalli battaglia.

Se amate poi questo genere di piatti, ecco per voi altre idee molto golose di pasta al forno:

[pasta al forno con melanzane](#)

pasta mozzarella e pomodori al forno lumaconi ripieni di magro

INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 400 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

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un filo d'olio e rosolare la carne macinata, spruzzarla con il vino bianco e portarla a cottura. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.





- 2** Battete le uova e mescolatevi la carne rosolata, il parmigiano grattugiato, il fiordilatte tagliato a dadini e, per ultima, la ricotta lavorata a crema. Infine, regolate di sale e pepe.







3

Farcite i conchiglioni con il ripieno preparato; sistemateli in una pirofila imburrata e



4

Metteteli in forno già caldo a 200°C per 5 minuti.



5

Sfornateli, spolverateli di parmigiano grattugiato e copriteli completamente con il sugo





6 Riducete il calore a 160°C e fate cuocere ancora 30 minuti.

Sfornate e servite con foglioline di basilico e altro parmigiano.

