

PRIMI PIATTI

# Conchiglioni ripieni alla norma al forno

DIFFICOLTÀ: **bassa**   PREPARAZIONE: **20 min**   COTTURA: **30 min**   COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete amici o parenti a pranzo e ci tenete a fare bella figura, vi consigliamo di realizzare la ricetta dei **conchiglioni ripieni alla norma al forno**. Una ricetta squisita che unisce un gran bel formato di pasta ad un sugo famoso e molto amato. La norma è un piatto infatti di origine siciliana, ma che per sua eccelsa bontà è diventato consociuto e amato in tutta Italia. Le melanzane si sa sono buonissime in tutte le versioni ed è per questo che non dovete assolutamente perdere questa golosa variante.

Se poi amate l'abbinamento tra le melanzane e la pasta, vi invitiamo a provare la ricetta dei [ravioli](#) con le melanzane.

## INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 400 gr  
PROSCIUTTO COTTO 200 gr  
MOZZARELLA 200 gr  
MELANZANE fritte - 200 gr  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
SALE

## PER LA SALSA DI POMODORO

PASSATA DI POMODORO 400 gr  
BASILICO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta dei conchiglioni ripieni alla norma al forno, dovrete innanzitutto far imbiondire uno spicchio d'aglio in una padella capiente con un bel giro di olio extravergine d'oliva.

Chiudeteli con un generoso strato di sugo e con abbondante parmigiano grattugiato. Infornate per circa 20 minuti a 190 gradi più qualche minuto con sola funzione grill. I conchiglioni ripieni alla norma sono pronti per essere serviti.

**2** Dopo qualche minuto aggiungete la passata di pomodoro, il basilico, regolate di sale e fate cuocere per 15 minuti circa.

**3** In un pentolino a parte friggete le melanzane tagliate a dadini e precedentemente messe

sotto sale per un'ora. Quando saranno dorate, lasciatele scolare in modo che perdano l'olio in eccesso.

**4** In una pirofila dai bordi abbastanza alti, mettete sul fondo un mestolino di sughetto, quindi disponete i conchiglioni lessati in acqua salata per 4 minuti, quindi farcite ogni conchiglione con dei dadini di prosciutto cotto, mozzarella e con le melanzane.

**5** Terminate con un generoso strato di sugo e con abbondante parmigiano grattugiato. Infornate per circa 20 minuti a 190°Ci più qualche minuto con sola funzione grill.

I conchiglioni ripieni alla norma sono pronti per essere serviti.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche altri formati di pasta?**

Certo potresti usare dei paccheri , farcirli e diporli in teglia in maniera verticale ad esempio.

**Ho anche delle zucchine saltate, potrei aggiungerle?**

Direi di sì! Non è propriamente una norma ma una golosissima variante!

**Mi sono avanzate delle melanzane fritte a tocchetti, cos'altro potrei farci?**

Potresti realizzare le famose melanzane a funghetto: un contorno ottimo!