

PRIMI PIATTI

# Lumaconi ripieni di magro pasta ripiena al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I lumaconi ripieni di magro sono un primo piatto al forno molto gustoso e completo, adatto anche a coloro che non amano particolarmente il ragù e la carne.

Se non vi piacciono i cannelloni o le lasagne, potete divertirvi a farcire altri tipi di pasta proprio come abbiamo fatto noi con questi lumaconi, farciti di ricotta e spinaci e con abbondante besciamella a ricoprire il tutto. Provate questa ricetta che risulta perfetta per una domenica in famiglia o in occasioni speciali, in quanto si può preparare in anticipo!

## INGREDIENTI

LUMACONI pasta - 250 gr  
BIETOLE già lessate - 200 gr  
RICOTTA DI PECORA 200 gr  
UOVA 1  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
GORGONZOLA 50 gr  
BESCIAMELLA 250 gr  
SALE  
PEPE NERO  
NOCE MOSCATA

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite le bietole in un tritatutto e tritatele finemente fino ad ottenere una sorta di pasta. Aggiungete una parte della ricotta e tritate ancora fino a che il composto non risulti omogeneo.





- 2** Trasferite il composto in una ciotola ed aggiungetevi l'uovo e la ricotta rimasta; mescolate bene il tutto.



- 3** Insaporite la farcia con del parmigiano, del pepe, del sale e della noce moscata; mescolate bene.



4 Nel frattempo avrete portato a bollire una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi i

lumaconi portandoli a metà cottura; dovranno poi terminare la cottura in forno.



**5** Trasferite la farcia in una sac à poche per dosarla meglio quando dovrete farcire la pasta.



**6** Sporcate una pirofila con della besciamella, farcite i lumaconi e disponeteli nella pirofila. Distribuite sopra abbondante besciamella, qualche fiocco di gorgonzola e una spolverata di parmigiano grattugiato.





- 7** Infornate a 180°C per 30-40 minuti o fino a che non vediate una bella crosticina dorata in superficie.



- 8** Sfornate i lumaconi ripieni, lasciateli riposare per qualche minuto, quindi serviteli in tavola ancora ben caldi.

