

PRIMI PIATTI

Conchiglioni al tonno e ricotta

di: *fedia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

12 conchiglioni
2 scatole da 160 g di tonno
300 g di ricotta
prezzemolo tritato
sal
pepe
burro (o olio)
mozzarella
pangrattato.

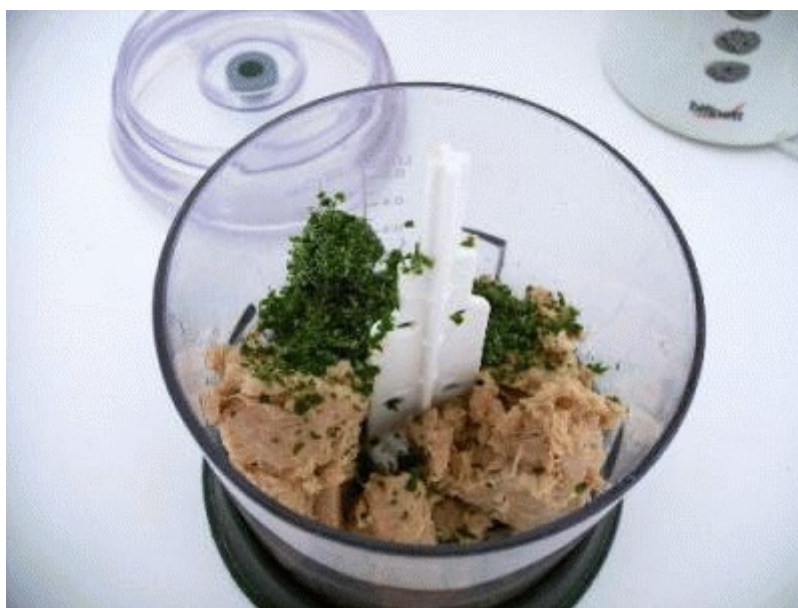
PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Lessare al dente i conchiglioni in abbondante acqua bollente salata e nel frattempo preparare il ripieno.

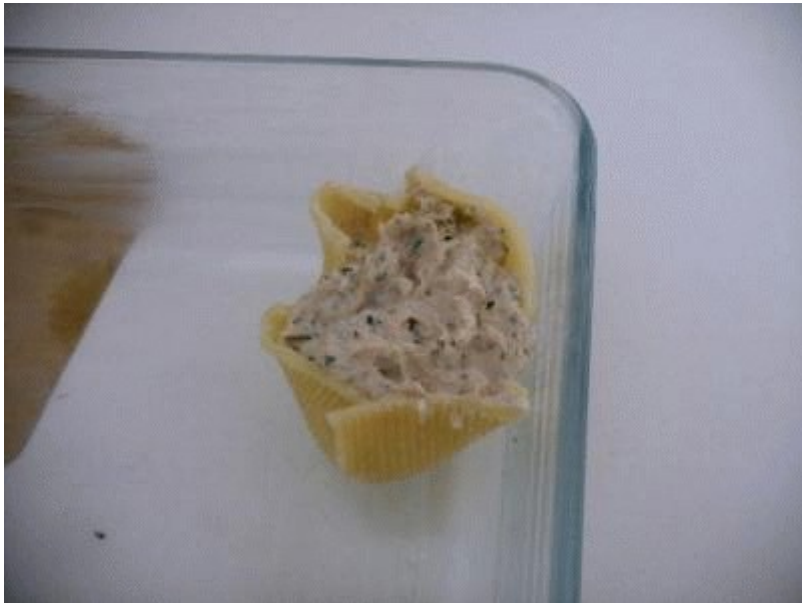
Tritare al mixer il tonno con il prezzemolo e la ricotta per ammorbidire il composto e facilitare l'operazione di amalgamare.



3 Inserire la rimanente ricotta e mescolare bene, aggiustare di sale e pepe.



4 Riempire i conchiglioni.



5 Posizionare tutta la pasta riempita in una teglia da forno precedentemente unta.



6 Tagliare la mozzarella a dadini e spargerla sopra i conchiglioni ripieni.



7 Distribuire del pangrattato in superficie



8 e infornare per circa 15 minuti a 180°C



9 fino a leggera gratinatura.

