

PRIMI PIATTI

# Conchiglioni alla napoletana

di: *Chiaragiubbo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

320 g di conchiglioni  
180 g di tonno sott'olio  
180 g di mozzarella  
150 g di polpa di pomodoro  
poco parmigiano  
60 g di olive  
2 cucchiainate di capperi sott'aceto  
poco sale  
poco olio.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Nel frattempo in una ciotola mescolare la mozzarell fatta a dadini ed i capperi.



**2** Unite il pomodoro tagliato a dadini.



**3** Condite con sale e pepe e unite il tonno mescolando bene.

Scolare i conchiglioni al dente e riempiteli con il composto disponendoli in una pirofila da forno unta di olio, irrorate anche la superficie con dell'olio e cospargete con del parmigiano.



4 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

Servite caldi.

