

PRIMI PIATTI

# Conchiglioni alla parmigiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 500 gr  
POMODORO PELATO 1 kg  
OLIVE DI GAETA 50 gr  
PROVOLA 200 gr  
MELANZANE ½ kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
BASILICO  
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da  
tavola  
OLIO DI ARACHIDI 1 l

# PREPARAZIONE

1 Preparate una salsa con l'olio, l'aglio, i pomodori e le olive snocciolate.



2 Intanto friggete le melanzane, tagliatele a dadini e lessate la pasta. In una pirofila alternate strati di pasta, già condita con la maggior parte della salsa, provola tagliata a dadini, basilico e una spolverata di parmigiano.



3 Completate con la pasta, il sugo rimasto ed una bella spolverata di parmigiano grattugiato ed infornate per 30 minuti circa.

