

PRIMI PIATTI

Conchiglioni con ricotta e bresaola

di: *tiphaine*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 400 gr

RICOTTA 200 gr

BRESAOLA 100 gr

GRANA PADANO

ERBA CIPOLLINA

BESCIAMELLA

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Mentre cuocete i conchiglioni (la cottura tradizionale è di 13 minuti, ma visto che poi vanno messi in forno per 20 minuti, fateli cuocere per soli 6 minuti) preparate una crema con la ricotta, la bresaola tagliata a coriandoli, l'erba cipollina, sale, pepe e grana.

Riempite i conchiglioni con la crema ottenuta, disponeteli in una pirofila da forno, spolverizzate di grana e ricoprite con la besciamella e ripassate in forno per 20 minuti a 200°.



conchiglioni ricotta & bresaola