

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***