

PRIMI PIATTI

Conchiglioni con salmone e ricotta

di: *cannella e zafferano*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

200 g di conchiglie grandi
150 g di salmone in scatola al naturale
150 g di ricotta
prezzemolo
parmigiano q.b.
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Cuocere la pasta al dente, scolarla e metterla in una ciotola. Condire subito la pasta con un cucchiaio di olio e una bella macinata di pepe, mescolare facendo attenzione a non romperla.



- 3 Sgocciolare il salmone e frullarne metà con il prezzemolo, 1 cucchiaio di parmigiano e la ricotta.

Aggiungere, quindi, il restante salmone tagliato con la mezzaluna.



- 4 Riempire le conchiglie con il ripieno. Ungere una pirofila con un po' di olio e poi disporvi le conchiglie, metterle una accanto all'altra in modo da formare un unico strato.



5 Riscaldare il forno a 200°C e mettervi la pirofila con le conchiglie per circa 10 minuti a gratinare, controllando ogni tanto che non si brucino.

Togliere la pirofila dal forno e spolverizzare con il parmigiano rimasto e servire.



NOTE