

PRIMI PIATTI

Conchiglioni ripieni con julienne di verdure

di: *vivalapasta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di pasta tipo conchiglioni
500 g di pomodori
zucchine
melanzane
basilico
farina
olio per la frittura
sale
olio extravergine d'oliva.

PER IL RIPIENO

200 g di robiola
200 g di caprino
70 g di noci
50 g di pistacchi
1 mazzetto di rucola
50 g di parmigiano
noce moscata
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco la pasta utilizzata per questa ricetta:



2 Cominciare col tritare i pistacchi, le noci e la rucola.



3 Preparare il ripieno mischiando in una ciotola i due formaggi, i pistacchi, le noci, la noce moscata, il sale e la rucola.



4 Prestare attenzione a regolare il sale correttamente.

Preparare i pomodori, tagliarli piccoli e condirli con olio e basilico.

A questo punto, preparare la pasta. Lessarla, scolarla e metterla su un vassoio con carta forno oleata.

Intanto, preparare le verdure tagliandole a julienne e infarinarle semplicemente.



5 Friggerle.

Quando la pasta è tiepida o fredda, riempirla con l'aiuto di una tasca da pasticciere.



6 Comporre il piatto.

Mettere prima i pomodori, adagiarvi sopra due conchiglioni e decorare con le verdure, un filo di olio a crudo ed eccola pronta.



