



Conchiglioni ripieni - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

È stato il primo piatto del pranzo di Natale. Azzardo delle dosi riviste, perché ho esagerato coi volumi (avendo cotto un chilo di pasta per 11 persone e avendo un avanzo di metà del prodotto)

**Dosi per 10 persone:**

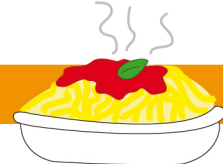
500 g di pasta formato conchiglioni (Ho preso Poiatti)  
500 g di spinaci surgelati  
500 g di ricotta di pecora  
200 g di mozzarella a cubetti  
200 g di prosciutto cotto a cubetti  
2 fettine di salame tritato molto piccolo  
100 g di parmigiano grattugiato, pepe, noce moscata  
500 cc di latte  
50 g di farina 00

Sbollentare i conchiglioni in acqua salata fino a cottura quasi completa.  
Scolarli e disporli in una pirofila; man mano riempire col composto così ottenuto:

- Saltare in padella con una noce di burro gli spinaci, dapprima sbollentati, strizzati e sminuzzati col coltello.
- Amalgamare la ricotta sgocciolata per alcune ore in frigo.
- Aggiungere poco più di metà del parmigiano, la mozzarella, il prosciutto e il salame ben sminuzzato.

Coprire leggermente con besciamella calda e fluida preparata con farina e latte (se volete potete aggiungere il burro regolarmente, 50 grammi in questo caso), condire con parmigiano, pepe e noce moscata.  
Infornare a 200° per 30 minuti, o comunque fino a doratura della superficie.





Purtroppo la foto è degli avanzi. Ieri era tutto di un morbidoooooooooooooooooooooo ...

Natale - cenone - capodanno - vigilia - pasta al forno

eCucinando.it