



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Conchiglioni farcis à la ricotta et jambon fumé



Pour 3 personnes



Très facile



45 min

2.76€ La portion (prix indicatif)



Un gratin de pâte qui change avec les conchiglioni en forme de coquillage que l'on va farcir, les disposer dans un plat et les gratiner.

Facultatif : vous pouvez ajouter dans cette recette de l'origan séché et du parmesan râpé.

Les ingrédients

- 225 g de Pâte Conchiglioni
- 250 g de Ricotta
- 250 g de Sauce tomate
- 2 tranche de Jambon cuit fumé
- 1 gousse de Ail
- 3 brin de Basilic frais
- 1 pièce de Oeuf
- 5 pièce de Tomate séchée à l'huile

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Préchauffez votre four à 170°C en chaleur tournante. Portez un grand volume d'eau salée à ébullition, puis faites-y cuire 225 g de conchiglioni selon les instructions indiquées sur le paquet (al dente).
- 2 En parallèle, coupez 5 pièces de tomates séchées en morceaux. Mettez-les de côté en attendant.

- 3 Versez 250 g de sauce tomate dans le fond du plat à gratin. Mettez le plat de côté.

Facultatif : ajoutez de l'origan séché si vous en avez.

- 4 Battez un œuf dans un bol.
Ajoutez 250 g de ricotta, poivrez généreusement. Mélangez pour délayer la ricotta et la rendre plus lisse. Ce n'est pas un problème s'il y a encore des morceaux.
- 5 Égouttez-les pâtes quand elles sont cuites.

Le garnissage

- 6 Pour chaque conchiglioni :
répartissez 1 ou 2 morceaux de tomates séchées dans le fond
ajoutez le jambon fumé en morceaux
prenez une feuille de basilic dans votre main et garnissez-la d'env. 1 càc du mélange œuf/ricotta
refermez-le et mettez cette "poche" dans le conchiglioni
- 7 Répétez l'opération pour farcir toutes les pâtes.
- 8 Disposez les conchiglioni farci dans le plat, sur la sauce tomate. Poivrez.

Facultatif : ajoutez du parmesan râpé dessus si vous en avez.

- 9 Enfournez à 170°C, une quinzaine de minutes.
- 10 S'il vous en reste, ajoutez du basilic sur les pâtes, à la sortie du four.
- 11 Servez les conchiglioni dans vos assiettes, puis nappez-les de sauce tomate.