



Conchiglioni al forno

Ingredienti

200 g di prosciutto cotto a fette

150 g di philadelphia o altro formaggio fresco e cremoso

200 g di conchiglioni

sale

pepe

noce moscata

mozzarella q.b.

pane grattugiato

Ricetta sfiziosa e leggera.

Prendere Philadelphia e prosciutto, mettere il tutto dentro un contenitore e sminuzzare. Il composto deve diventare molto cremoso, aggiungere sale e noce moscata.

Nel frattempo mettere a cuocere la pasta, toglierla dal fuoco un paio di minuti prima della cottura ideale. Scolare e far raffreddare. Con molta pazienza prendete un cucchiaino e riempite con il ripieno ogni singolo conchiglione. Prendete una terrina, fate un fondino di pan grattato (giusto una spolverata), mettete un po' di mozzarella sul fondo (non copritelo interamente), disponete come meglio potete la pasta, riempite i buchi tra un conchiglione l'altro con pezzettini di mozzarella, spolverate nuovamente la pasta con il pan grattato e un tocco di pepe nero. Ora infornate a circa 150 gradi e aspettate finché non sarà tutto ben dorato.

Ricetta di **ALEMINI**