

Conchiglies farcis à l'italienne

Les ingrédients pour 2 personnes :

12 conchiglies (grosses pâtes à farcir)
200 g d'épinards
125 g de ricotta
1/2 oeuf battu
1 c à s de pignons
5 tomates séchées à l'huile d'olive
30 g de parmesan fraîchement râpé + 10 parmesan pour la cuisson
6 olives niçoises
Huile d'olive
Beurre
Sel et poivre du moulin

Faire cuire les conchiglies suivant les indications du paquet en les laissant surtout al dente. Pendant ce temps préparer la farce.

Laver les épinards les égoutter et les faire tomber rapidement dans une poêle avec 1 noix de beurre. Les hacher grossièrement. Dans un saladier mettre les épinards, la ricotta, 30 g de parmesan, 1/2 oeuf battu, les pignons et les pétales de tomates séchées coupés en petits morceaux. Assaisonner et bien mélanger.

Égoutter les pâtes une fois cuites et les garnir de farce. Disposer 6 conchiglies farcis par petit plat à gratin. Mettre au centre des plats 3 olives niçoises , saupoudrer de parmesan mettre un filet d'huile d'olive. Cuire à four préchauffé à 190° pendant 15 mn environ, les pâtes ne doivent pas dorer pour ne pas se dessécher. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>