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 | 2.88€ 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.