

Conchiglioni ripieni

INGREDIENTI:

300 gr. di conchiglioni,
300 gr di ricotta,
100 gr di stacchino,
200 gr di spinaci già lessati e strizzati,
200 gr di speck,
50 gr di parmigiano grattugiato,
500 ml di besciamella,
qualche fiocchetto di burro,
1 pizzico di pepe,
sale qb.

Cuocere i conchiglioni in acqua bollente salata scolarli a 2/3 della cottura e farli raffreddare.

In una ciotola mettere ricotta, stracchino, spinaci strizzati e tritati, lo speck tritato fine, sale e pepe mischiare tutto.

Prendere i conchiglioni freddi e con l'aiuto di un cucchiaino riempirli con il composto.

In una teglia mettere della carta da forno e un piccolissimo strato di besciamella, adagiarsi sopra i conchiglioni riempiti una volta pronti cospargerli con la besciamella il parmigiano e qualche fiocchetto di burro qua e là.

Mettere la teglia in forno a 200° per 25' se alla fine accendere la funzione grill per farli dorare in superficie.