



Conchiglione farcis à la courge



Les conchiglione sont de grosses pâtes italiennes qui ressemblent à des coquillages, que l'on farcit comme des cannellonis. Pour cette recette j'ai utilisé un reste de dés de potiron surgelés, dernier vestige de cet hiver, que j'ai mélangé à du fromage ricotta et parmesan.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pot de ricotta (250g)
- une vingtaine de conchiglione (pâtes à farcir)
- 200g de purée de potiron
- 1 œuf
- 20 g de parmesan
- noix de muscade râpée
- sel et poivre noir

Préparation :

Porter 2 à 3 L d'eau à ébullition dans une grande casserole. Quand l'eau frémit, saler et ajouter les pâtes.

Remuer de temps en temps et laisser cuire 10 min à petits bouillons. Égoutter les pâtes qui doivent être encore fermes et les rincer abondamment à l'eau froide.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans une jatte, mélanger la ricotta, le parmesan, la purée de potiron et enfin l'œuf battu.

Farcir chaque pâte de cette préparation avec l'aide d'une cuillère à café.

Disposer au fur et à mesure dans un large plat à gratin recouvert de papier sulfurisé. Placer les pâtes face ouverte vers le haut, sans les empiler pour éviter que la farce ne coule.

Placer ensuite le plat au four, recouvert de papier aluminium où le plat finira de cuire pendant 15 min.

Servir chaud.

Le 29 Mai 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/05/29/17677369.html>