

Conchiglioni farcis de crème de ricotta

…à l’ail des ours

Il vous faut :

1 paquet de conchiglioni

1 pot de ricotta

1 boule de mozzarella coupée en petits morceaux

3 cuillères à soupe de pesto d’ail des ours

Sel et poivre du moulin

1 pointe de piment d’Espelette

Mélanger intimement tous les ingrédients à la fourchette et assaisonner de sel et de poivre. Ajouter une pointe de piment doux et réserver au frais.

Faire cuire les pâtes dans un grand faitout d’eau salée. Compter 7 minutes de cuisson pour des conchiglioni al dente. Les égoutter avec soin afin qu’il n’y ait plus d’eau dans les « coquilles » et les farcir délicatement de crème de ricotta en s’aidant d’une petite cuillère.

Verser de la sauce tomate au fond d’un plat à gratin, puis disposer les conchiglioni sur la sauce. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner dans un four très chaud.

