

Conchiglioni al forno

I conchiglioni al forno costituiscono una gustosa ricetta di pasta ripiena, la pasta verrà scolata al dente e disposta in una pirofila dopo essere stata farcita con un ripieno di cipolla e carne trita rosolate in padella, seguirà una copertura con besciamella e la cottura in forno.



INGREDIENTI

- 400 g **Conchiglioni**
- 750 g **Polpa di vitello**
- 300 g **Formaggio raclette (o fontina)**
- 20 g **Burro**
- 20 g **Farina**
- 4 dl **Latte**
- 1 **Cipolla**
- 2 rametti **Timo**
- 1 grattugiata **Noce moscata**
- 10 cucchiaini **Olio extravergine d'oliva**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare a fuoco dolce in una casseruola con 4 cucchiari di olio per 4-5 minuti. A parte, fate rosolare la carne in 4 cucchiari di olio a fuoco vivace per 3-4 minuti, mescolando.



Unite la cipolla, mescolate e lasciate insaporire per qualche istante. Profumate con le foglioline di timo tritate e mescolate.



Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela a metà cottura, conditela con l'olio rimasto e fatela raffreddare ben allargata su un vassoio.



Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e lasciatela tostare per 1 minuto. Aggiungete il latte, un po' di noce moscata, sale e pepe e cuocete per una decina di minuti, fino a ottenere cioè una besciamella non troppo densa. Mescolatene metà con la carne cotta.



Versate il resto della besciamella sul fondo di una larga teglia e distribuitevi sopra 3-4 cucchiariate di ripieno. Farcite i conchiglioni con il ripieno rimasto, aiutandovi con un cucchiaio, e sistemateli nella teglia.

Completate con il formaggio a fettine e passate in forno caldo a 180 °C per 15 minuti. Servite subito.