

Conchiglioni ripieni ricotta e spinaci

I conchiglioni ripieni di ricotta e spinaci si realizzano cuocendo al dente i conchiglioni. Scopri tutti i passaggi nella semplice ricetta.



INGREDIENTI

- 250 g Conchiglioni
- 1 kg Spinaci, anche surgelati
- 750 g Ricotta fresca
- 100 g Parmigiano grattugiato
- q.b. Farina
- q.b. Latte
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Burro
- 2 Uova, tuorli
- 1 Uovo

PREPARAZIONE



Fate cuocere i conchiglioni in abbondante acqua salata per la metà del tempo prevista per la cottura completa, poi scolateli al dente e metteteli a raffreddare.



Dopo aver cotto gli spinaci come al solito, o averli scongelati a bagnomaria se freschi, tritateli e mescolateli con la ricotta, i tuorli e il parmigiano regolando di sale e pepe. Aggiungere 3 cucchiari di grana, l'uovo ed amalgamare il tutto.



Con l'aiuto di un cucchiaino prendete un poco di preparato e farcite ogni singolo conchiglione, adagiandolo poi in una pirofila precedentemente imburata, fino a riempirla.



Con la farina e il latte preparate una besciamella abbastanza liquida e versatela sui conchiglioni nella pirofila, completando poi con una spolverata di parmigiano, poi infornate nel forno già caldo a 230 °C per circa 20 minuti. Servite a tavola.