

## Conchiglioni con broccoletti, scampi e ricotta



conchiglioni con broccoletti scampi e ricotta

### Ingredienti e preparazione

calorie: **489**

- pasta del formato conchiglioni 60
- scampi 100 g
- ricotta 50 g
- broccoletti 100 g
- pecorino 5 g
- olio extravergine di oliva 5 g
- sale q.b.

### Preparazione

Eliminate dai broccoletti le parti filamentose e metteteli a bagno. Terminata questa operazione lessateli e scolateli dall'acqua mettendoli poi a scolare in uno colapasta.

Separatamente bollite le code di scampi (potete acquistare anche quelli surgelati), quindi ponete broccoletti, scampi, ricotta, un po' di sale e l'olio nel mixer e frullateli fino a che si riducono in crema.

Nel frattempo avrete lessato i conchiglioni che riempirete con il composto ottenuto.

Aggiungete un po' di olio, pecorino e pepe, passateli in forno per 10 minuti e serviteli ben caldi.

Buon appetito!