

CONCHIGLIE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglie grandi,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 200 g di ricotta,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- basilico,
- maggiorana.

Per la besciamella:

- 100 g di burro,
- 2 cucchiai di farina,
- 50 cl di latte.

Cuocere a metà cottura le conchiglie ed intanto preparare il ripieno, passando il prosciutto cotto ed unendolo alla ricotta ed alle erbe ed insaporendo il tutto con sale e noce moscata; riempire con un cucchiaino le conchiglie, scolate e raffreddate, metterle in una teglia da forno, condendo con besciamella e parmigiano, e far gratinare al forno.