Conchiglioni ripieni di uova sode e prosciutto



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Conchiglioni: 300 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Prosciutto cotto: 200 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr
- Uova sode: 4

Preparazione

I conchiglioni ripieni di uova sode e prosciutto cotto sono un primo al forno davvero buonissimo. È un piatto semplice ma gustosissimo, sono morbidi, cremosi e saporiti, con un ripieno delizioso e filante, piaceranno a grandi e piccini, sono perfetti anche come primo di Natale!

1. In un pentolino mettete la ***passata classica Pomì***, l'olio, sale, pepe, aglio e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
2. Cuocete i conchiglioni e scolateli ben al dente.
3. Preparate il ripieno mescolando le uova sode, il prosciutto cotto e la scamorza tritati grossolanamente.
4. Versate un po' di sugo sulla base di una pirofila disponete sopra i conchiglioni farciti con il ripieno preparato in precedenza, aggiungete sopra il sugo rimasto e completate il piatto con una spolverata di parmigiano.
5. Cuocete la pasta in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 15 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro

