Conchiglioni ripieni zucca e salsiccia

Data: 12 aprile 2016 | Autore: Caterina Rafele



La zucca gialla ha un sapore dolce ma con gli ingredienti giusti può deliziare il nostro palato……

“Conchiglioni ripieni zucca e salsiccia”[MORE]

INGREDIENTI

500 gr. di conchiglioni;
700 gr. di zucca gialla;
400 gr. di salsiccia (dolce o piccante);
400 gr. di besciamella;
200 gr. di scamorza;
una cipolla;
100 gr. di parmigiano;
pepe nero q.b.;
sale q.b.;
olio evo 4 cucchiai;
pane profumato q.b.;
burro q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire la zucca e tagliarla a fette. Affettare la cipolla e soffriggere con 3 cucchiai di olio, unire la zucca e continuare la cottura per qualche minuto, aggiustare di sale e pepe nero, aggiungere acqua calda e farla cuocere fino a quando non diventa una purea. Nel frattempo svuotare la salciccia in un tegame

e farla soffriggere con un poco di olio. A fine cottura aggiungere la salsiccia alla zucca insieme alla besciamella e al parmigiano.

Lessare i conchiglioni in acqua salata e scolarla al dente. Riempire i conchiglioni con cubetti di scamorza e il ripieno di zucca e salsiccia. Sistemarli in una teglia imburrata, ricoprili con il pane profumato e fiocchetti di burro. Infornare a 180° per circa 20 minuti.

Buon Appetito
Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook **In cucina con Caterina**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/conchiglioni-ripieni-zucca-e-salsiccia/93273