



CONCHIGLIONI MELANZANE E ZUCCHINE

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

1 confezione di pasta di Gragnano formato conchiglioni
3 melanzane
3 zucchine
Del sugo di pomodoro cotto
g 350 di mozzarella
Parmigiano grattugiato
Olio evo (io ho usato Dante)

Preparazione:

Cuociamo a metà cottura i conchiglioni in acqua salata con un goccio di olio (per evitare che attacchino) scolinoli passiamoli in acqua fredda e teniamoli da parte. Tagliamo le melanzane a cubetti, saliamole appena e dopo un riposo come di consueto le premiamo e friggiamo in olio evo, tagliamo e friggiamo a cubetti anche le zucchine, saliamole. Riempiamo i conchiglioni con le zucchine e le melanzane aggiungendo in ogni conchiglione un dado di mozzarella; disponiamo in una pirofila sul cui fondo abbiamo steso del sugo di pomodoro, distribuiamo ancora qualche dado di mozzarella, spolveriamo con abbondante parmigiano grattugiato, pepiamo e distribuiamo abbondante sugo di pomodoro già cotto in precedenza, ed inforniamo per circa 20 minuti a 200° forno preriscaldato statico o ventilato a 180° . Una volta sfornati guarnite con parmigiano fresco grattugiato a grana grande.