



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001250

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 16:24

da CRISTINA RABUANO

Conchiglione di pasta su pesto ripieno di pomodorini e melanzane

Un Conchiglione di pasta di Gragnano che nasconde un ripieno di pomodorini e melanzane.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

150 g Pomodorini La Fiammante

200 g pasta formato conchiglione del pastificio La Fabbrica della pasta di Gragnano

n.1 melanzana

50 g basilico

30 g pinoli

20 g pecorino grattugiato

sale, pepe e olio q.b.

Preparazione

Cominciare facendo il pesto, cioè in un cutter aggiungere il basilico, i pinoli e il pecorino, l'olio, il sale e il pepe quindi tritare fino ad ottenere una crema.

In una padella saltare le melanzane tagliate a cubetti e i pomodorini.

In un' altra pentola portare l'acqua a bollire e cuocere la pasta.

Quando la pasta è pronta porla su un letto di pesto farcendola con i pomodorini e le melanzane, condire con un filo di olio evo a crudo, una foglia di basilico e un po' di pecorino grattugiato.

Vino consigliato

Falanghina