



Ricetta N. RE001008

Registrata in data 07 Feb 2017 alle ore 10:33

da TIZIANO TERRACCIANO

Conchiglioni ripieni di San Marzano Dop

Conchiglioni ripieni di filetti di pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese-Nocerino e julienne di scamorza.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

500 g di Conchiglioni
n.3 barattoli di Pomodori San Marzano Dop
Scamorza q.b.
Sale q.b.
Olio evo italiano q.b.
Pepe q.b.
Basilico q.b.
n.3 spicchi d'aglio

Preparazione

Togliere i pomodori interi dai barattoli facendo colare il succo e tagliarli longitudinalmente a filetti.

Mentre si cuociono i Conchiglioni preparare una salsa con il solo succo dei pomodori versandolo in una padella, dopo aver fatto imbiondire e poi tolti gli spicchi d'aglio in olio evo.

Salare e cuocere la salsa per 15 minuti.

Una volta scolati i Conchiglioni saltarli nella salsa e riporli in una teglia da forno, quindi riempirli con i filetti di San Marzano Dop e cospargere con la julienne di scamorza ed il pepe.

Infornare in forno caldo giusto il tempo di far sciogliere la scamorza in modo che anche il filetto di pomodoro si riscaldi ma che non cuocia per sentirne appieno il sapore.

Impiattare e decorare con un pò di salsa precedentemente messa da parte e con il basilico.