Elvea, L'Italie chez vous

Conchiglionis gratinés

Ingrédients pour 2 Personnes

2 bouteilles	Elvea Il Puro, tomates finement moulues
500 g de	ricotta
2	œufs
70 g de	parmesan
	sel
	poivre
	origan
	flocons de chili
300 g de	petits pois surgelés
1	oignons
	fromage mozzarella râpé
25	conchiglionis

Préparation

1. Précuire les pâtes 10 minutes puis les rincer à l'eau froide
2. Pendant ce temps préparer la farce en mélangeant : la ricotta avec le parmesan râpé, l'oignon ciselé, les œufs, sel, poivre, chili flakes et 1 càc bombée d'origan
3. Disposer la sauce tomate dans vos plats allant au four
4. Farcir les conchiglionis et les déposer sur la sauce tomate, ajouter un peu de mozzarella râpée
5. Enfourner pour +- 20-25 minutes à 180 degrés
6. Déguster !

Info Recette Simply Morane