

Conchiglies Farcis aux Courgettes et à la Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure



Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 belles
- AIL EN POUDRE	3 c à café
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- BASILIC	2 c à soupe
- TOMATES PELEES	1 grosse boîte
- VIN BLANC SEC	125 ml
- CONCHIGLIES (PÂTES)	500g (géants à farcir)
- PARMESAN RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez en petits dés les courgettes.
- Faites-les revenir dans une casserole à couvert dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10 bonnes minutes. Ajoutez l'ail en poudre et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ecrasez avec le presse purée et laissez refroidir un peu.
- Pendant ce temps, dans un caquelon, versez le vin et les tomates pelées. Ecrasez le tout au presse purée, portez le tout à ébullition puis laissez mijoter 10 minutes à découvert. Salez et poivrez.
- Faites cuire les pâtes pendant 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Ajoutez la ricotta et la moitié du basilic à la purée de courgettes. Homogénéisez le tout.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les conchiglies géants avec le mélange courgette / ricotta.
- Dans un plat à gratin, étalez le reste de farce dans le fond du plat. Placez les conchiglies farcis ensuite et ajoutez par-dessus la sauce tomate. Saupoudrez de parmesan et du reste de basilic.
- Baissez le four à 175°C et enfournez pendant 15 minutes.