

• PASTA & RISO •

Conchiglioni gratinati ripieni di zucca e Gorgonzola dolce



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

16 conchiglioni di grano duro
500 gr di zucca

200 gr di Gorgonzola Dolce Igor
formaggio grattugiato

Preparazione

Cuocere i conchiglioni in acqua salata, nel frattempo mondare la zucca e cuocerla in forno o a vapore.

Una volta cotta la pasta raffreddarla sotto acqua corrente per bloccare la cottura, passare la zucca cotta con il minipimer per ottenere una purea non troppo liquida. Riempire i conchiglioni per metà con il Gorgonzola e chiudere il tutto con la purea di zucca (aiutandosi con un sac a poche oppure con un cucchiaino).

Porre in teglia antiaderente, spolverizzare con formaggio grattugiato, infiocchettare con il burro e infornare per 10-15 minuti a 180°.