

Conchiglioni farcis aux légumes et à la ricotta

Ce qu'il vous faut :

Pour 4 personnes

Cette recette peut également se réaliser avec des cannelloni ou en utilisant la farce comme sauce avec toutes sortes de pâtes.

- 200 g de conchiglioni
- 1 oignon
- 1 courgette
- 1 tomate
- 2 carottes
- 1 poivron
- 20g de tomates séchées
- 2.5 dl de sauce tomate
- 60 g de ricotta
- 60 g de parmesan râpé
- Huile d'olive
- ½ cube de bouillon de légumes
- 1 cuillère à c. d'origan
- Sel et poivre



Comment procéder :

1. Faire précuire les pâtes pendant 5 minutes dans l'eau bouillante avec un peu de sel
2. Egoutter les pâtes puis les passer sous l'eau froide
3. Préchauffer le four à 180°C
4. Eplucher puis émincer l'oignon
5. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive
6. Laver, peler puis couper les carottes en dés
7. Dans une casserole, faire cuire les carottes avec 5dl d'eau bouillante et le ½ cube de bouillon de légumes
8. Laver puis émincer la courgette et le poivron
9. Les faire cuire avec les carottes
10. Une fois les légumes cuits, les égoutter puis ajouter dans la poêle avec l'oignon
11. Ajouter 1 dl de sauce tomate, la ricotta ainsi que la tomate coupée en dés
12. Ajouter l'origan puis du poivre selon convenance
13. Couper les tomates séchées en fines lamelles
14. Ajouter au mélange

15. Bien mélanger sur le feu pendant quelques minutes
16. Dans un plat à gratin, disposer les conchiglioni de façon à pouvoir les farcir
17. Farcir les conchiglioni du mélange de légumes à l'aide d'une cuillère à soupe
18. Parsemer le tout de parmesan et renverser le reste de sauce tomate
19. Ajouter 1 dl d'eau dans le plat à gratin pour tremper légèrement les conchiglioni
20. Enfourner environ 20 minutes
21. Servir avec une bonne salade