CONCHIGLIONI RIPIENI DI RICOTTA CON SALSA DI FORMA

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di pasta tipo conchiglioni,
- 80 g di ricotta,
- 80 g di formaggio montasio,
- formaggio parmigiano,
- 1 uovo,
- pangrattato.

Preparare impasto per ripieno con ricotta, pangrattato, sale, pepe e uovo.
Tagliare il formaggio a cubetti, scioglierlo in una padella a fuoco lento con un po' di latte fino a farlo diventare cremoso.
Lessare i conchiglioni per 9 min., scolarli e riempirli con l'impasto precedentemente preparato.
Adagiarli in una pirofila, ricoprirli con la crema di formaggio e parmigiano, infornarli per 6 minuti.