CONCHIGLIONI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

12 conchiglioni di pasta (180 g),
500 g di fiocchi di latte,
1 rametto di rosmarino, di maggiorana e di menta,
2 spicchi d'aglio,
6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva,
350 g di passata di pomodoro,
1 bicchierino di panna liquida,
sale,
pepe.

Fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta aggiungendo o metà cottura un cucchiaino di olio di oliva. Scolatela ancora al dente e lasciatela raffreddare.

In una terrinetta versate i fiocchi di latte e aggiungetevi le erbe e l'aglio finemente tritati e tre cucchiaini d'olio. Mescolate con cura.

Riempite ogni conchiglione con questo composto e disponeteli, mano a mano, in un largo piatto da portata.

Frullate la polpa di pomodoro con l'olio.

Versate la passata in una casseruolina e portate delicatamente a bollore.

Salate, pepate e completate con la panna liquida.

Ancora calda versatela sui conchiglioni tiepidi e servite immediatamente, lasciando una parte di salsa a parte per ciascun commensale.