

Conchiglie al forno con mortadella e olive nere

Data: Invalid Date | Autore: Alessia Terzo



"Conchiglie al forno con mortadella e olive nere" è un piatto goloso che può essere assemblato velocemente.[MORE]

INGREDIENTI

Per la besciamella:

600 ml di latte;
40 gr di burro;
40 gr di farina;
5 gr di sale;
noce moscata q.b.

Per le conchiglie al forno:

320 gr di pasta secca conchiglie rigate;
50 gr di formaggio grana ;
8 olive nere denocciolate;
2 fette di mortadella;
600 ml di besciamella;
1/2 l di salsa di pomodoro.

PROCEDIMENTO

La preparazione della pasta non richiede particolari maestrie culinarie, essa infatti è possibile prepararla con dei semplici passaggi e con un tempo davvero ridotto. La besciamella è ingrediente fondamentale del piatto, che successivamente verrà versata all'interno del sugo di pomodoro avanzato o precedentemente preparato, per tale motivo deve essere la prima salsa da cucinare.

La preparazione della besciamella è importante, essa infatti necessita di specifici passaggi. All'interno di un pentolino versare 500 ml di latte, del burro, un pizzico di noce moscata e il sale. Dopo aver acceso la fiamma preparare, all'interno di una ciotola, la farina con il latte rimanente così da ottenere un composto da versare nel latte contenuto all'interno del pentolino. E' fondamentale versare il composto di latte e farina con molta cautela utilizzando una frusta da cucina così da permettere alla besciamella di solidificarsi ma di non presentare dei grumi. Quando la salsa inizia ad addensare spegnere la fiamma e aggiungere il sugo di pomodoro. Mescolare il tutto e lasciar riposare per qualche minuto.

Quando il condimento è pronto è possibile preparare le conchiglie. Essendo una pasta al forno bisogna sbollentarla leggermente così da non essere dura dopo la cottura. Cotte leggermente le conchiglie, aggiungere le olive la besciamella al sugo di pomodoro. Per la cottura al forno bisogna preparare una teglia dove sul fondo verrà cosperso il condimento preparato con l'aggiunta di una spolverata di grana. Versare all'interno della teglia metà delle conchiglie e creare quindi uno strato con le due fette di mortadella. Riversata la pasta rimanente, ricoprire il tutto con ulteriore besciamella al sugo di pomodoro, spolverare con del formaggio grana e aggiungere delle piccole noci di burro.

Infornare a forno statico preriscaldato a 200° per circa 30 minuti.

Alessia Terzo