

# Conchiglioni ripieni zucca e salsiccia

Data: 12 aprile 2016 | Autore: Caterina Rafele



La zucca gialla ha un sapore dolce ma con gli ingredienti giusti può deliziare il nostro palato.....

"Conchiglioni ripieni zucca e salsiccia" [MORE]

## INGREDIENTI

500 gr. di conchiglioni;  
700 gr. di zucca gialla;  
400 gr. di salsiccia (dolce o piccante);  
400 gr. di besciamella;  
200 gr. di scamorza;  
una cipolla;  
100 gr. di parmigiano;  
pepe nero q.b.;  
sale q.b.;  
olio evo 4 cucchiali;  
pane profumato q.b.;  
burro q.b.

## PROCEDIMENTO

Pulire la zucca e tagliarla a fette. Affettare la cipolla e soffriggere con 3 cucchiali di olio, unire la zucca e continuare la cottura per qualche minuto, aggiustare di sale e pepe nero, aggiungere acqua calda e farla cuocere fino a quando non diventa una purea. Nel frattempo svuotare la salsiccia in un tegame

e farla soffriggere con un poco di olio. A fine cottura aggiungere la salsiccia alla zucca insieme alla besciamella e al parmigiano.

Lessare i conchiglioni in acqua salata e scolarla al dente. Riempire i conchiglioni con cubetti di scamorza e il ripieno di zucca e salsiccia. Sistemarli in una teglia imburrata, ricoprili con il pane profumato e fiocchetti di burro. Inforrnare a 180° per circa 20 minuti.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/conchiglioni-ripieni-zucca-e-salsiccia/93273>