

# Conchiglioni ripieni di funghi, prosciutto e besciamella

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

I conchiglioni ripieni di funghi, prosciutto e besciamella sono un primo piatto davvero stuzzicante che potremmo definire il classico piatto delle feste, da preparare anche la sera prima e infornare pochi minuti prima di pranzare.

I conchiglioni rigati, proprio per la particolare forma cava, sono un classico formato di pasta da arricchire con i più svariati ripieni: quello da noi preparato è a base di funghi champignon, zucchine, prosciutto cotto, besciamella e formaggio grattugiato: quando i conchiglioni saranno disposti nella teglia, verranno gratinati per qualche minuto fino ad ottenere una crosticina dorata e croccante.



## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Aglio</b> 2 spicchi	<b>&gt;&gt; Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiari
<b>&gt;&gt; Funghi</b> champignon 500 gr	<b>&gt;&gt; Prosciutto</b> cotto a dadini 125 gr
<b>&gt;&gt; Olio</b> extravergine di oliva 1/2 bicchiere	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 100 gr	<b>&gt;&gt; Zucchine</b> 2
<b>&gt;&gt; Pasta</b> conchiglioni rigati 300 gr	<b>&gt;&gt; Besciamella</b> 500 ml
<b>&gt;&gt; Pecorino</b> grattugiato 50 gr	

## Preparazione



Per prima cosa mondate i funghi e sminuzzateli (a cubetti di 1 cm di lato) utilizzando un coltello (1), fate la stessa cosa con le zucchine (2). In un tegame ampio tritare finemente gli spicchi d'aglio e farlo soffriggere senza farlo bruciare in 8 cucchiari d'olio, aggiungere gli champignons puliti e tagliati e fateli cuocere a fuoco vivo (3)





Al termine della cottura aggiungete il prezzemolo tritato (4).

Nel frattempo preparate la besciamella (con solo 1/2 litro di latte) seguendo la nostra ricetta ([clicca qui](#)). In un altro tegame fate saltare i cubetti di prosciutto con le zucchine tagliate a pezzettini e due cucchiai di olio, fino a che le zucchine non si saranno intenerite (5). In un frullatore mettete i funghi (tranne 3-4 cucchiai che terrete da parte), le zucchine, il prosciutto, metà besciamella, 50 gr di parmigiano reggiano e 50 gr di pecorino grattugiati; frullate alla minima velocità per pochissimi istanti,



in modo da ottenere un composto dove i pezzi di funghi o zucchine rimangano visibili ma non eccessivamente grossi (tipo ragù) (7).

Nel frattempo lessate i conchiglioni (8), scolateli quando saranno molto al dente e metteteli sotto un getto di acqua fredda per fermare la cottura, poi versatevi sopra un filo di olio e mescolateli per far sì che non si attacchino fra loro. Riempite i conchiglioni con il composto ottenuto, aiutandovi con un cucchiaio (9),



e adagiateli uno vicino all'altro in una teglia oliata (10); riempite con i conchiglioni ripieni tutta la teglia, poi unite i funghi tenuti da parte alla besciamella rimasta (se fosse diventata troppo compatta aggiungete qualche cucchiaio di latte per renderla più liquida) e con la crema di besciamella e funghi ottenuta, ricoprite i conchiglioni (11), poi spolverizzate con il restante parmigiano reggiano grattugiato e poneteli in forno sotto il grill qualche minuto, giusto il tempo di ottenere una bella crosticina dorata (10 minuti circa). Servite i conchiglioni ripieni immediatamente (12).

## Consiglio

Volendo potreste preparare la teglia di conchiglioni ripieni la sera prima, e conservarla nel frigorifero coprendola con della pellicola trasparente. Tiratela fuori dal frigorifero mezz'ora prima di infornarla, in modo da farla rinvenire a temperatura ambiente.

Per preparare i conchiglioni ripieni, al posto degli champignon, potete scegliere di adoperare altri tipi di funghi a vostro piacimento, persino i più pregiati porcini.