



PASTA

Pasta gratinata con bietola e caciocavallo



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
30 MINCALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

300 g di Conchiglioni

600 g di Bietole

250 g di Caciocavallo

300 g di Ricotta vaccina

400 ml di Besciamella

40 g di Parmigiano grattugiato

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete al fuoco una pentola con l'acqua, portatela a ebollizione, salatela e calate la pasta. Unite un filo di olio (eviterete che si attacchi) e ogni tanto giratela, con attenzione perché i conchiglioni non si rompano. Scolatela al dente e mettetela da parte.
- Intanto tritate nel mixer il caciocavallo e mettetelo da parte.

- Lavate con cura le bietole, eliminando le coste dure. Lessate le foglie per 1-2 minuti in poca acqua bollente appena salata e con il coperchio: devono restare di color verde brillante. Scolatele e passatele velocemente in una ciotola con acqua fredda, per fermarne la cottura, quindi scolatele di nuovo.
- Strizzate le bietole, tritatele grossolanamente e ponetele in una ciotola capiente. Unite la ricotta, metà dose di caciocavallo e metà dose di parmigiano; condite con un pizzico di sale e pepe e mescolate.
- Con il composto preparato farcite i conchiglioni e appoggiateli via via su una teglia antiaderente con il fondo oliato.
- Mescolate insieme la [besciamella](#) e il caciocavallo avanzato e distribuiteli sui conchiglioni, cospargete con il resto del parmigiano e mettete in forno già caldo a 180°C per 15 minuti circa; passate alla funzione grill, alzate la temperatura a circa 200°C e proseguite la cottura finché la superficie sarà croccante e dorata (circa 5 minuti).
- Sfornate i conchiglioni, fateli riposare per qualche minuto e quindi servite.

Carla Marchetti