

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Lumaconi ripieni

Un formato di pasta enorme fatta apposta per essere riempita!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pasta dal grande formato tipo Lumaconi - 250 g
- ricotta - 300 g
- carciofi - 4
- prezzemolo 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- olio - q.b.
- uova - 2 tuorli
- sale - q.b.
- parmigiano - 2 cucchiari
- Per la besciamella:
 - latte - 500 ml
 - burro - 50 g
 - farina - 50 g
 - sale - 1 cucchiaino circa
 - pepe - q.b.
 - brodo per allungare - 250 ml
 - parmigiano per condire - 100 g

Preparazione

Ho visto al super questi lumaconi enormi, mi hanno impressionato e li ho acquistati!! Prima di tutto li ho fatti cuocere a mezza cottura, li ho scolati e distesi su un vassoio. Nel frattempo che si raffreddavano, ho preparato il ripieno. Avevo dei carciofi già pronti, cucinati in tegame con un filo d'olio, qualche foglia di prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Salati e aggiunto un po' d'acqua, li ho fatti cuocere fino a diventare teneri. In una terrina ho messo i carciofi, li ho schiacciati ed ho aggiunto la ricotta, due tuorli, un po' di parmigiano e poco sale, essendo i carciofi già salati. Ho preparato una besciamella mettendo a sciogliere il burro, ho aggiunto la farina facendola cuocere qualche minuto e infine ho messo il latte caldissimo. Appena a iniziato ad addensare ho aggiunto sale e pepe e ho fatto finire, ma senza addensare troppo. Ho aggiunto una manciata di parmigiano e messo da parte. Ho riempito, quindi, i lumaconi con il ripieno (con una sacca da pasticciare o un cucchiaino). In una pirofila ho messo uno strato di besciamella e sopra ho adagiato i lumaconi man mano che riempivo. Quando la pirofila era pronta ho ricoperto con la besciamella e ho aggiunto, ai lati il brodo per ricoprire per bene i lumaconi. Una bella manciata di parmigiano per guarnire il tutto e ho messo in forno, prima coperto con un foglio di alluminio e poi scoperto fino a doratura. Devo dire che il piatto era bello da vedere e

.....da mangiare!!!!



Sito: www.mammamariolina.it - **Email:** info@mammamariolina.it