

Conchiglies farcies en sauce tomate

Excellent ! Et puis, un effet Waouh garanti !

Avec un service dans des plats de cuisson individuels, c'est encore mieux !

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 1 oeuf
- 400g de ricotta
- 130g de pecorino râpé
- 48 pâtes concilies (8 / personne)
- Huile d'olive
- Sel, poivre, tabasco



- **Préparer la sauce :** Peler, dégermer et presser l'ail. Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Y faire revenir l'ail et le concentré de tomate pendant 2 minutes, puis verser la pulpe de tomate, piment, sel, poivre. Mélanger 8 minutes sur feu vif, la sauce doit épaissir.
- **Faire cuire les pâtes :** Suivre les indications du paquet pour une cuisson al dente. Les passer sous l'eau froide, les remettre dans la casserole et mélanger avec un peu d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne collent, et réserver.
- **Préparer la farce :** Peler, dégermer et presser l'ail. Ciseler 10 feuilles de basilic. Ecraser la ricotta avec l'ail, l'oeuf, le basilic ciselé et 80g de pecorino. Sel, poivre.
- **Faire cuire le plat :** Préchauffer le four à 200°C. Verser la sauce tomate dans un plat allant au four. Farcir les concilies et farce à l'aide d'une petite cuillère. Les disposer sur la sauce. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner pour 15 minutes.
- **Servir :** Saupoudrer du reste de pecorino, décorer de basilic et servir sans attendre.