

Les Conchiglias Farcies au Brocciu

Pour 6 personnes :

600g de « conchiglie », 500g de « brocciu », 1 botte de blettes, 3 gousses d'ail, 1lt de coulis de tomates, 50g+15g de parmesan râpé, 1/2 bouquet de basilic, huile d'olive, sel poivre

Épluchez les blettes et lavez-les méticuleusement sous l'eau froide, séparez les feuilles des côtes puis enlevez les fils, mettez à cuire les côtes à l'eau bouillante salée pendant 10mn puis ajoutez les feuilles et poursuivez la cuisson 7mn, à l'aide d'une écumoire, sortez les blettes de la casserole et laissez-les s'égoutter. Portez à ébullition l'eau de cuisson des blettes et faites-y cuire al dente les conchiglie, égouttez-les et réservez-les dans un saladier avec un filet d'huile d'olive, pelez et pressez les gousses d'ail, hachez finement les feuilles et les côtes de blettes, dans une sauteuse, faites revenir les blettes avec l'ail dans de l'huile d'olive, assaisonnez et laissez cuire à feu moyen, jusqu'à ce que les blettes ne rendent plus d'eau. Dans un saladier, écrasez le brocciu, ajoutez les blettes et mélangez délicatement ensuite incorporez le basilic ciselé + le parmesan (50g), rectifiez l'assaisonnement

Étalez le coulis de tomates dans un plat à gratin, remplissez les pâtes une à une avec la préparation au brocciu et déposez-les dans le plat, sur le coulis, saupoudrez légèrement le tout de parmesan râpé, puis faites gratiner au four préchauffé à 180°C pendant environ 20mn, servez aussitôt

