

Lumaconi ripieni con prosciutto cotto e funghi



Oggi FraSi in cucina vi propone un'altra ricetta di pasta al forno: dei lumaconi ripieni di prosciutto cotto e funghi. Un piatto non troppo leggero (potremmo quasi considerarlo un piatto unico), non troppo veloce da preparare, ma di grande soddisfazione!

Ingredienti per 2 persone

8 lumaconi (pasta)
5/6 funghi champignon
80 g circa di prosciutto cotto
100 g di mozzarella
450 ml di conserva di pomodoro
1 spicchio di aglio
parmigiano reggiano grattugiato
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Portate a bollore una casseruola di acqua, salate e buttate la pasta. Lasciatela cuocere per circa 18 minuti, mescolando di tanto in tanto per evitare che i lumaconi si attacchino e si rompano. Nel frattempo preparate il ripieno.

In una padella lasciate rosolare uno spicchio d'aglio in un filo di olio evo, lavate i funghi, tagliateli grossolanamente in pezzi piuttosto piccoli e metteteli in padella. Lasciateli cuocere per circa 10/15 minuti. Aggiungete il prosciutto cotto tagliato a pezzetti piccoli e fate saltare per pochi secondi.



Salate e pepate e aggiungete la conserva di pomodoro. Mescolate bene.

Scolate la pasta, abbastanza al dente, con delicatezza per non rompere i lumaconi e lasciateli raffreddare leggermente.

Riempite i lumaconi uno ad uno con il ripieno di prosciutto cotto e funghi.

Cospargete una teglia di conserva di pomodoro e adagiatevi sopra i lumaconi ripieni.



Ricoprite con la restante parte di conserva di pomodoro. Tagliate finemente la mozzarella e cospargetela sopra la pasta. Spolverate con un po' di parmigiano reggiano grattugiato e infornate in forno caldo a circa 200°C per 10 minuti.



Una volta che la mozzarella si sarà fusa e si sarà formata una leggera gratinatura superficiale, sfornate la pasta e impiattate.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri Primi](#)
[Vedi tutte le Ricette](#)