

Conchiglie à l'arrabiata



Une magnifique recette vue sur CuisineTV, donnée par Elise (blog <http://cherelise.canalblog.com>) et initialement réalisée par Giada de Laurentiis.

36 grosses coquilles ou un paquet de 500g

Sauce :

2 csoupe huile olive

180g pancetta fumée ou de lardons

2 ccafé flocons de piments séchés

4 gousses d'ail

1.25 l de sauce tomate

sel, poivre

Farce :

425g ricotta au lait entier

150g parmesan râpé

4 jaunes d'œufs

3 csoupe persil haché

3 csoupe basilic haché

1 ccafé menthe hachée (j'ai mis 2 csoupe...)

150g mozzarella

sel, poivre

Cuire les pâtes dans une très grande quantité d'eau salée au maximum 6 minutes. Les égoutter et les déposer sur une plaque, elles finiront de cuire dans le four.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire revenir dans l'huile d'olive la pancetta coupée en petits dés.

Ajouter ensuite le piment et faire revenir environ 1 minute, ajouter l'ail écrasé ainsi que la sauce tomate. Laisser mijoter à feu doux pour que les parfums se mélangent.

Pendant ce temps, dans un bol, mélanger les ingrédients de la farce et bien mélanger.

Huiler un plat à gratin avec de l'huile d'olive et étaler une couche de sauce au fond.

Farcir les conches (1 csoupe de farce par conche ou procéder à la poche à douille) et les déposer dans le plat.

Recouvrir de sauce tomate puis de mozzarella râpée.

Cuire à 180°C environ 35 minutes.



<http://lacath.canalblog.com>