

COQUILLAGES FARCIS

Pour 15 coquillages
Préparation : 15 min
Cuisson : 12 min



15 gros coquillages (Conchiglioni rigati De Cecco)

250 g de ricotta (ou chèvre frais, ou tout autre fromage frais : St Môret ...)

30 g de parmesan fraîchement et finement râpé

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

75 g de pignons de pin

quelques feuilles de menthe

sel

poivre

- 1 Faire bouillir de l'eau + du sel dans une grande casserole et y plonger les pâtes. Faire cuire al dente selon le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Pendant ce temps, faire dorer les pignons à sec dans une poêle.
- 3 Dans un grand bol, mélanger la ricotta, le parmesan, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler un peu et poivrer.
- 4 Ciseler les feuilles de menthe.
- 5 Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter dans une passoire puis les mettre dans un plat creux, ajouter la dernière cuillère à soupe d'huile et mélanger.
- 6 Il ne reste plus qu'à garnir adroitement les pâtes avec la préparation au fromage et disposer les "coquillages" ainsi garnis dans un plat.
- 7 Parsemer de menthe et des pignons de pin.
- 8 Servir à température ambiante.