



La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

CONCHIGLIONI RIPIENI TIPO OSSO BUCO

Conchiglioni farcis façon Osso Buco

Ingrédients

Pour 8 personnes :
48 Conchiglioni

800g de veau haché (épaule)
5 échalotes
5 gousses d'ail
100 cl de coulis de tomates
1 bouquet d'estragon
8 brins de persil
2 citrons bio
1 orange bio
8 cas d'huile d'olive
80 g de parmesan
Sel, poivre

Préparation : 25 min

Cuisson : 50 min

Recette

Préchauffer le four à 180 °C (th 6).

Peler et émincer finement les échalotes et les gousses d'ail.

Faire fondre dans une sauteuse à l'huile d'olive **5 min**.

Ajouter la viande et faire cuire sur feu vif en mélangeant **5 min**.

Incorporer un filet de jus de citron et un d'orange, avec leurs zestes râpés.

Verser 50cl de coulis de tomates dans la sauteuse , saler, poivrer et laisser mijoter sur feu doux **20 min**.

Ajouter les 3/4 des herbes effeuillées et laisser tiédir.

Faire précuire les conchiglioni à l'eau bouillante salée **10 min**.

Réserver une louche de l'eau de cuisson, égoutter rapidement les pâtes et les déposer sur un torchon afin qu'il ne reste plus d'eau dans la cavité.

Dans une casserole mélanger l'eau de cuisson réservée avec le coulis de tomates et y ajouter les herbes restantes.

Faire mijoter 20 min.

Garnir les conchiglioni avec la viande.

Verser le coulis dans 1 plat à four

Disposer les pâtes et saupoudrer de parmesan.

Mettre au four pendant **20 min**.

Notes personnelles :