

# Conchiglioni ripieni



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Primi Piatti

**Difficoltà:** Media

**Persone:** 6

**Tempo di preparazione:** 15min

**Tempo di cottura:** 25min

**Stagione:** Autunno



## Ingredienti

- 250 gr. di pasta (conchiglioni)
- [Ragù alla Bolognese](#)
- sale e pepe q.b.
- 200 gr. di parmigiano grattato
- 250 gr. di besciamella

## Preparazione

Lessare i conchiglioni in acqua salata per circa 5 minuti.

Mettere in una teglia per lasagne 2 cucchiai di ragù (la parte più liquida). Riempire i conchiglioni con  $\frac{3}{4}$  del sugo ed allinearli nella teglia. Unire la besciamella al ragù restante e coprire il tutto.

Spolverizzare col parmigiano e infornare a 180° per 2° minuti.