

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 cucchiari 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.