



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di conchiglioni * 200 g di coste tenere di cardi * 200 g di foglie tenere di verza * 1 spicchio d'aglio * 200 g di taleggio * 40 g di gorgonzola dolce * 250 ml di besciamella * 1 limone * Brodo vegetale * Pangrattato * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Private i cardi dei fili laterali e tagliateli a tocchetti, immergendoli via via in acqua fredda con metà del succo del limone. In una pentola, stemperate 2 cucchiai di farina con un filo

d'olio e il succo del limone rimasto. Colmate d'acqua, portate a bollore, salate, tuffate i cardi e lessateli 40 minuti. Mondate la verza, sbollentatela 5 minuti in acqua salata e tagliatela a strisciole. Dorate in un tegame l'aglio schiacciato con un filo d'olio. Levatelo, unite verza e cardi scolati, fate insaporire, bagnate con un mestolo di brodo e cuocete 10 minuti. Frullate con un mixer a immersione, riportate sul fuoco dolce, unite il taleggio a dadini e fatelo sciogliere. Regolate

se occorre di sale e pepate. Intanto, lessate in acqua salata i conchiglioni, scolateli e conditeli in una terrina con un filo d'olio. Farciteli con il ripieno al taleggio e allineateli in una pirofila, imburata e cosparsa di pangrattato. Scaldate in un pentolino la besciamella e scioglietevi il gorgonzola a pezzetti. Spolverizzate i conchiglioni di pangrattato, irrorateli con la besciamella, unite qualche fiocchetto di burro e infornate la pirofila 20-25 minuti a 180°.

Conchiglioni al taleggio e zola

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 50 minuti

