



CHE PASSIONE!



POTREI ESSERE OVUNQUE MA LASCIATEMI IN CUCINA! SÌ, PERCHÉ È LÌ CHE MI SENTO BENE, TRA PADERELLE E PROFUMI CHE MI RIPORTANO ALLA MENTE RICORDI. AMO LA CUCINA E LA FOTOGRAFIA, IL MODO MIGLIORE DI TRASMETTERE LE MIE EMOZIONI. SMILEBEAUTYANDMORE.COM SONO IO!

DANIELA TORNATO, BLOGGER

Primini  
cremosi e sfilanti

FORMAGGI DIVERSI  
SI TRASFORMANO IN UNA CREMA  
VELLUTATA E SAPORITA CHE AVVOLGE  
LA PASTA E GLI GNOCCHI  
IN UN MORBIDO ABBRACCIO. COSA CHIEDERE DI PIÙ?



Facile  
Prep. 40 min. Cottura 40 min. Calorie 770 a porz.

PER 4 PERSONE • 320 g di conchiglioni rigati • 250 g di taleggio  
• 500 g di robiola fresca • 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
• 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 50 g di granella  
di pistacchi • sale • pepe  
PER LA BESCIAMELLA • 500 ml di latte intero • 30 g di burro  
• 30 g di farina 00 • ½ cucchiaino di noce moscata • sale

PER LA BESCIAMELLA • Fate sciogliere in un pentolino il burro, aggiungete la farina e mescolate con una frusta in modo che non si formino grumi. • Fate tostare 2 minuti circa, finché il composto risulterà dorato. • Versate il latte, insaporite con la noce moscata, salate e fate cuocere a fuoco medio 5-6 minuti, sempre mescolando, fino a ottenere un composto liscio e cremoso. • Spegnete e lasciate raffreddare.

PER I CONCHIGLIONI • Portate a bollire abbondante acqua leggermente salata e fatevi cuocere i conchiglioni, scolandoli al dente rispetto al tempo indicato sulla confezione. • Versateli in una ciotola e conditeli con 2 cucchiaini di olio in modo che non si attacchino. • Distribuite sul fondo di una pirofila 2-3 cucchiaini di besciamella. • Ponete in una ciotola la robiola, il restante olio, metà della granella di pistacchi e metà del Parmigiano, salate e pepate e mescolate il tutto. • Trasferite il composto di robiola in un sac à poche e distribuitelo nei conchiglioni. • Aggiungete anche il taleggio a cubetti e posizionate la pasta nella pirofila. • Proseguite così fino a esaurire gli ingredienti. • Versate sopra la besciamella rimasta e completate con i restanti Parmigiano e granella di pistacchi. • Informate 15-20 minuti a 180°. • Sfornate e servite.

CONCHIGLIONI AL FORNO  
CON CREMA DI ROBIOLA, TALEGGIO E PISTACCHI