



Conchiglioni ripieni di zucca, funghi e salsiccia

I conchiglioni con zucca, funghi e salsiccia sono un primo piatto perfetto per la stagione autunnale, perché a base di due prodotti di questo periodo.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Particolari e versatili in cucina, i conchiglioni napoletani hanno una superficie rugosa che cattura i sughi con cui vengono conditi e la loro forma permette di farcirli in maniera originale e sempre nuova. Questa volta ve li proponiamo con un ripieno di zucca gialla, che in questo periodo abbonda nelle nostre case. Il risultato è un piatto che si prepara facilmente e ha gusto e colori molto autunnali. Un comfort food per questo inizio di stagione fredda che scorderà le nostre tavole con gusto e colore.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione :** 40' **Tempo di cottura :** 20'

Ingredienti per 4 persone

- Conchiglioni 360 g
- Zucca 400 g
- Latte 500 g
- Farina 00 30 g

- Funghi 300 g
- Ricotta 300 g
- Salsiccia 1
- Provola 80 g
- Burro 30 g
- Olio extra vergine di oliva q. b.
- Parmigiano grattugiato 50 g
- Rosmarino 1 rametto
- Sale q. b.
- Pepe q. b.
- Noce moscata q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Tagliate la polpa di zucca a pezzetti e cuocetela in una padella con due-tre cucchiari di olio, salandola leggermente. Unite anche i funghi, puliti e tagliati a pezzi. Salateli e portateli a cottura. Mentre la zucca cuoce, mettete la salsiccia a rosolare in un altro padellino, con 2/3 rametti di rosmarino. Non serve aggiungere olio poiché la salsiccia rilascerà il suo grasso. Quando la salsiccia sarà rosolata e sbriciolata spegnete. Preparate la besciamella facendo fondere il burro in una casseruola. Unite la farina, mescolate e cuocete per un paio di minuti. Versate il latte, mescolate bene per non formare grumi e fate addensare. Nel frattempo, amalgamate in una ciotola i funghi, la zucca, la ricotta e la salsiccia. A fine cottura salate leggermente la besciamella e profumatela con pepe e noce moscata.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Cuocete i conchiglioni in abbondante acqua salata lasciandoli ben al dente. Scolateli e sistemati su di un canovaccio pulito con la parte concava verso il basso. Poi farcite ogni conchiglione con il composto di ricotta, funghi, zucca e la provola tagliata a cubetti. Stendete un pochino di besciamella sul fondo di una pirofila da forno e adagiatevi sopra un primo strato di conchiglioni. Conditeli con una parte della besciamella. Create un secondo strato di conchiglioni e condite anche questo con la besciamella. Spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato e cuocete in forno preriscaldato a 200° C per circa 20 minuti. Togliete i vostri conchiglioni ripieni di

funghi e zucca dal forno e servite subito.

Consigli



Per i nostri conchiglioni, l'autunnale [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia uno Stregamora Piediroso Roccamonfina di Villa Matilde. Stregamora è un vino rosso ottenuto da uve Piediroso in purezza, prodotto dalla cantina Villa Matilde, un'azienda che da oltre cinquant'anni lavora sul recupero e valorizzazione delle uve autoctone della Campania. Il Piediroso è un vitigno tipico campano, conosciuto anche con il nome dialettale di "Per 'e palummo", che descrive una caratteristica morfologica tipica dei pedicelli dei chicchi colorati di rosso, proprio come quelli di una "zampa di colombo". È un vino dal colore rosso vivace con riflessi violacei, ha profumo di frutti di bosco e note di rosa e viola. Sapido e vellutato al palato. Temperatura di servizio consigliata 12-14 °C.