

Conchiglioni del Lucchese

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:10 minutes + temps de trempage

TEMPS DE CUISSON:20 minutes



INGRÉDIENTS:

- 15 g de cèpes séchés
- 450 g de conchiglioni
- 6 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge Filippo Berio
- 400 g de foie de volaille en morceaux
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 cuillères à soupe de Brandy
- 500 g d'épinards frais lavés et cuits
- 250 g de ricotta
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée
- Une pincée de cannelle en poudre
- 25 g de parmesan fraîchement râpé

PRÉPARATION:

Mettre les cèpes séchés à tremper dans 100 ml d'eau bouillante pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils se réhydratent. Égoutter les champignons en réservant 6 cuillères à soupe de l'eau de trempage.

Cuire les pâtes dans une grande cocotte d'eau bouillante salée pendant 15 minutes ou, en suivant les directives sur l'emballage, jusqu'à « al dente ».

Pendant ce temps, faire chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle et y faire revenir à feu vif le foie de volaille et l'ail haché pendant 4 minutes. Ajouter les champignons égouttés et le liquide réservé et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 1 minute. Ajouter le Brandy et faire flamber avec attention jusqu'à ce que l'alcool s'évapore. Retirer la préparation du feu et ajouter, tout en mélangeant, les épinards, la ricotta puis la noix de muscade et la cannelle. Assaisonner à souhait. Bien mélanger.

Égoutter les pâtes et les verser dans la poêle. Incorporer délicatement les pâtes avec la préparation de manière à ce que les ingrédients pénètrent à l'intérieur des coquilles. Répartir dans 4 assiettes et saupoudrer de parmesan puis arroser avec le reste d'huile d'olive. Servir immédiatement.

À cuisiner avec: Huile d'olive Extra Vierge