Coquilles farcies aux trois fromages, sauce à la viande

RECETTES – PÂTES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

34 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 28 coquilles géantes (approximativement 250 grammes)
- 3 ½ tasses de sauce à la viande du commerce ou maison (voir **ma recette ici**)
- 1 pot de 475 grammes de ricotta
- 2 ¼ tasses de mozzarella, râpées et divisées
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- 1 œuf
- 1 c. thé d'origan, séché
- 2 c. table de basilic frais, ciselé
- 2 c. table de persil plat, ciselé
- Sel et poivre

Garniture : persil frais ou origan séché

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Cuire les coquilles pendant 4 minutes dans l'eau salée. On les veut précuites, mais encore fermes afin de pouvoir les farcir sans problème. Égoutter les pâtes. Réserver.

3. Dans un plat allant au four de 9 pouces par 13 pouces, déposer 2 ½ tasses de sauce dans le fond du plat.
4. Dans un bol, mélanger la ricotta, 1 tasse de mozzarella, le parmesan, l'œuf, l'origan, le basilic et le persil.
5. Saler et poivrer.
6. Mettre le mélange dans une poche à pâtisserie avec une grosse douille ou un sac ziploc.
7. Farcir les coquilles avec le mélange de ricotta et déposer sur la sauce.
8. Si votre sauce est très épaisse, ajouter un peu d'eau dans un bol et le reste de la sauce et verser sur les pâtes.
9. Saupoudrer le reste de la mozzarella sur les pâtes.
10. Cuire au four pendant 30 ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
11. Mettre un peu d'origan ou de persil sur le dessus au goût avant de servir.