

## *Conchiglioni Farcis aux Asperges et au Gorgonzola, Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| - Conchiglias (Pâtes) | 32-36         |
| - Gorgonzola          | 150g          |
| - Fromage "Ricotta"   | 250g          |
| - Roquette (Salade)   | une poignée   |
| - Pignons de Pin      | 2 c à soupe   |
| - Asperges            | 32-36 pointes |
| - Parmesan Râpé       |               |
| - Pancetta (Jambon)   | 8-12 tranches |
| - Sel                 |               |
| - Poivre              |               |

### **Recette:**

- Faites cuire les coquilles de pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez puis séparez les pieds des pointes (gardez 3 cm de pointe).
- Taillez les pieds restant en petits dés.
- Dans un plat creux, ciselez la roquette puis ajoutez la ricotta et le gorgonzola. Homogénéisez le tout au fouet. Salez et poivrez. Intégrez ensuite les pieds d'asperges ainsi que les pignons de pin.
- Farcissez les conchiglias avec ce mélange ricotta-gorgonzola-asperges. Déposez les coquilles dans un plat à gratin huilé puis garnissez chaque conchiglie avec une pointe d'asperge réservée. Saupoudrez de parmesan.
- Enfournez 10-12 minutes.
- Grillez à sec les tranches de pancetta.
- Servez dès la sortie du four avec 2-3 tranches de pancetta grillées par-dessus.



### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte