

Conchiglioni Napoletani gratinés à la tomate et à la mozzarella



Ou lala quel froid ! Je vous propose aujourd'hui une recette qui réchauffe le coeur en nous envoyant dans le sud ! Un délicieux gratin de pâte à la tomate et à la mozzarella ! C'est tout bonnement délicieux ! Savoureux, fondant, croquant, irrésistible ! Cette recette est vraiment très simple à réaliser et elle réglera toute la famille ! Pour ma part j'ai utilisé des tomates fraîches mais vous pouvez prendre des tomates en boîte.

Pour environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

900g de tomates pelées

Une trentaine de feuilles de basilic frais

1 gousse 1/2 d'ail

320g de mozzarella

500g de Conchiglioni Napoletani

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 220°C (th.7-8) en position gril.

Dans une casserole, portez à ébullition un grand volume d'eau salée.

Pelez et coupez en deux l'ail. Faites-la revenir dans une sauteuse avec 2c. à soupe d'huile d'olive. Versez-y les tomates puis écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Salez et ajoutez 1/3 des feuilles de basilic très grossièrement hachées. Laissez cuire 15min à feu moyen, tout en mélangeant de temps en temps.

Pendant ce temps, dans la casserole contenant l'eau salée, faites cuire les pâtes 11min puis égouttez-les.

Détaillez la mozzarella en dés.

Hors du feu, ciselez 1/3 des feuilles de basilic restantes sur la sauce tomate chaude. Versez-y les pâtes égouttées et mélangez bien.

Dans un plat à gratin, versez le moitié du mélange pâtes-sauce tomate, recouvrez de la moitié des dés de mozzarella, versez par-dessus le reste du mélange pâtes-sauce tomate et enfin recouvrez du reste de mozzarella.

Enfournez pour 6 à 10min environ, le temps que le fromage soit bien fondu.

Servez chaud saupoudré du reste de basilic ciselé.