

# Le Ricette di Giuly - Pasta Pasticciata al Forno

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, in questa ricetta si utilizza un formato di pasta più grosso ma altrettanto buono.

## INGREDIENTI:

- 500 g di conchiglioni
- 1 melanzana
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di provola (dolce o piccante a piacere)
- 3 lattine di pomodori pelati
- una manciata di olive nere denocciolate tagliate a metà
- formaggio grattugiato q.b
- basilico fresco q.b
- sale q.b
- olio q.b

## PROCEDIMENTO:

In una pentola capiente fare rosolare gli spicchi d'aglio interi sbucciati per qualche minuto con l'olio, toglierli dal fuoco e versare la melanzana tagliata a cubetti.

Mescolare bene per qualche minuto aggiungendo acqua all'occorrenza per non bruciare il tutto, quando la melanzana inizierà a diventare morbida aggiungere i pomodori pelati, le olive, il basilico.

Salare, fare sobbollire per qualche minuto a fiamma alta continuando a mescolare dopodiché abbassare la fiamma e lasciare cuocere per una ventina di minuti mescolando di tanto in tanto.

A parte fare cuocere i conchiglioni in acqua salata calda scolandoli a circa due minuti dal tempo di cottura.

Mescolare i conchiglioni con il sugo, versare in una pirofila capiente e aggiungere la provola tagliata a cubetti e tanto formaggio grattugiato.

Mettere in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti e servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2026 **CIVICO20NEWS** – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 23/05/2026

Salvato in PDF in data: 22/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-pasta-pasticciata-al-forno/23/05/2026/>