

## Conchilis gratinées aux calamars et à la tomate

### Pour 4 personnes

- Une quarantaine de gros conchilis
- 250g de calamars à la tomates
- 60g de pecorino fraîchement râpé
- quelques feuilles de Basilic
- et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



■ *Pour changer des raviolis.*

**Servir:** A déguster sans attendre, avec un verre de jurançon sec.

**Variation :** Remplacez les calamars par de la sauce bolognaise ou un mélange de fromages et d'épinard.

■ Faites cuire les conchilis selon les indications du fabricant.

■ Réchauffez doucement les calamars dans une casserole.

■ Une fois les pâtes cuites, égouttez les bien, arrosez les d'huile d'olive, et mélangez bien. Remplissez les conchilis à l'aide d'une petite cuillère de calamars à la tomate, et disposez les dans un plat allant au four. Parsemez de fromage râpé, et enfournez sous le grill du four pendant 1 minute, le temps que le fromage soit fondu.

■ Parsemez de basilic ciselé.

## Conseils

Ne laissez pas trop longtemps le plat sous le grill, sinon les pâtes risquent de sécher. Coupez les morceaux de calamars s'ils sont trop gros.