

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

De verdad que es increíble esta receta!!! La van a amar! Es que lo tiene todo, es increíblemente deliciosa, entretenida y contundente, éxito total en las clases de cocina y entre mis amigos.

Unas conchas de pasta que se rellenan con una mezcla de zapallo, ricotta y queso mozzarella, las conchitas quedan increíbles....se las devoraron.

Esta pasta yo la compro en el Jumbo, ahí siempre hay. Se cocina la pasta y luego se rellena y va al horno solo para gratinar.

Yo las uso de acompañamiento para la carne, pero también son perfectas como plato único para los amigos que no comen carne.

Un acompañamiento entretenido y diferente que va a sorprender a tus invitados, háganme caso se van a lucir si hacen esta receta!

## Pasta de Conchitas Rellenas con Zapallo y Ricota

Receta Para 8 Personas

24 conchas grandes de pasta  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 taza de ricota  
1 taza de zapallo horneado y echo pure  
1/2 taza de queso parmesano  
1 taza de queso mozzarella rallado  
1 cucharadita de salvia  
sal y pimienta a gusto  
1 taza de crema  
1 yoghurt griego  
parmesano a gusto para gratinar  
2 cucharadas de almendras partidas

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una fuente que pueda ir al horno con aceite en spray y reservar.

Cocinar la pasta según las instrucciones del paquete, colar rociar con aceite de oliva y reservar.

En un bol mezclar la ricota, zapallo, parmesano, mozzarella, salvia y salpimentar a gusto. Rellenar las conchitas de a una.

En otro bol mezclar la crema y el yoghurt, salpimentar a gusto. Poner un poco de esta mezcla sobre la fuente reservada, como 1/2 taza. Luego poner las conchitas sobre ella y cubrirlas con el resto de la mezcla.

Espolvorear con parmesano y las almendras. Hornear de 15 a 20 minutos, cuando los quesos están derretidos y un poco doradas están listas!