



Lumaconi farcis à l'Appenzeller ®

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de chair à saucisse
- 1 gousse d'ail
- 1 pot de 250 g de sauce tomate italienne
- 150 de fromage Appenzeller® Extra
- ½ oignon
- Persil
- Sel
- Poivre

1. Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse avec 1 demi oignon, une gousse d'ail finement hachée, le persil, le sel et le poivre. Insérer des petits morceaux d'Appenzeller®.
2. Pré-cuire les lumaconi dans une casserole d'eau bouillante pendant 8 minutes, les refroidir dans un saladier d'eau froide et les réserver.
3. Une fois refroidis, remplir les lumaconi de la farce préalablement réalisée. Déposer la sauce italienne dans le fond du plat puis déposer dessus les lumaconi farcis et enfourner pendant 10 minutes à 180 degrés.
4. Une fois gratinés, sortir le plat du four et déguster.