



Elvea, L'Italie chez vous

Conchiglioni farcis à la ricotta et aux épinards



Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA Passata Nature
1 boîte de	ELVEA cubes de tomates cubetti aux poivron
1 gousse d'	ail
1	oignon rouge
cuillères à soupe de	huile d'olive
2 branches de	romarin
300 g de	coquilles de pâtes
250 g de	épinards en feuilles
poignée de	basilic frais
400 g de	ricotta
	poivre
	sel
250 g de	burrata

Préparation

Écrasez la gousse d'ail et émincez l'oignon rouge.

Faites revenir un moment dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez-y le romarin, la passata et les cubes de tomates.

Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.

Cuisez les conchiglioni al dente dans de l'eau salée.

Égouttez et rafraîchissez sous l'eau froide.

Lavez les épinards, égouttez-les et étuvez-les avec le basilic dans un peu d'huile d'olive.

Laissez un peu évaporer et mélangez-y la ricotta.

Assaisonnez de sel et poivre et farcissez-en les conchiglioni.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez un peu de sauce dans un ramequin et posez les conchiglioni farcis dessus.

Nappez du reste de la sauce.

Coupez la burrata en tranches et posez-les dessus.

Faites encore cuire 15 minutes au four.





Elvea, L'Italie chez vous

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

