



Elvea, L'Italie chez vous

Conchiglionis gevuld met kip, ricotta, spinazie en pijnboompitten in tomatensaus



Ingrédients pour 4 Personnes

24	conchiglionis
20 g de	pignons de pin
1 litre de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
500 g de	hachis de poulet
100 g de	ricotta
200 g de	d'épinards frais
2 cuillères à soupe de	sucre
	sel
	poivre
	épices italiennes
4	tomates séchées
1 gousse d'	ail
Quelques	tomates cerises
	basilic frais

Préparation

1. Cuire le haché de poulet à feu moyen.
2. Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole. Ajouter l'ail pressé puis le laisser roussir.
3. Ajouter ensuite la passata et réduire le feu.
4. Laisser infuser la sauce et ajouter le sucre et les épices.
5. Transférer le poulet dans un saladier.
6. Ajouter la ricotta et mélanger.
7. Mettre une casserole d'eau salée à chauffer puis cuire les pâtes.
8. Faire fondre les épinards dans la poêle utilisée pour le poulet puis les ajouter au saladier.
9. Ajouter les pignons de pin, du sel, du poivre et bien mélanger.
10. Mettre la farce dans les pâtes.
11. Préparer les assiettes en versant un fond de sauce tomate.
12. Déposer les pâtes en étoile puis râper un peu de parmesan râpé. Ajouter quelques tomates cerises coupées en 2.





Elvea, L'Italie chez vous

Bon appétit !!

Info recette: Berry in love

