



*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

