Elvea, L'Italie chez vous

Conchiglionis

Ingrédients pour 2 Personnes

250	g de	conchiglionis
600	g de	d'épinards frais
75	g de	ricotta
60	g de	fromage parmesan
1	boîte de	ELVEA Cubetti légumes frais
2		saucisses italiennes
1		mozzarella di bufala
2	cuillères à soupe de	huile d'olive
		Basilic (frais ou séché)

Préparation

1. Cuire les Conchiglionis selon le temps indiqué sur le paquet.
2. Laisser fondre les épinards avec un filet d'huile d'olive.
3. Hacher les épinards et les mélanger avec la ricotta, le parmesan et l'huile d'olive. Assaisonner.
4. Farcir la moitié des Conchiglionis cuits avec la farce ricotta-épinards. Farcir le reste avec la chair de saucisses.
5. Verser le contenu de la sauce tomate dans un plat allant au four. Ajouter la mozzarella au centre du plat.
6. Disposer les Conchiglionis autour de la mozzarella. Puis saupoudrer de parmesan.
7. Enfourner pour 20 min à 180C
8. Sortir du four et ajouter du basilic frais.

Info recette: Berry in love