Elvea, een feest uit Italië

Pastaschelpen met ricotta en spinazie

Ingredienten voor 4 Personen

1	blik	ELVEA Passata Natuur
1	blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met paprika
1	teentje	knoflook
1		rode ajuin
	eetlepels	olijfolie
2	takjes	rozemarijn
300	g	pastaschelpen
250	g	bladspinazie
	handvol	verse basilicum
400	g	ricotta
		peper
		zout
250	g	burrata

Bereiding

Plet het knoflookteentje en snipper de rode ui.
Zet aan in een beetje olijfolie en stoof even op.
Voeg hierbij de rozemarijn, de passata en de tomatenblokjes.
Zet op een laag vuur en laat 20 minuten pruttelen.
Kook de pastaschelpen al dente in gezouten water.
Giet af en verfris onder koud, stromend water.
Was de spinazie, laat goed uitlekken en stoof in een beetje olijfolie, samen met de basilicum.
Laat even uitlekken en meng er de ricotta onder.
Kruid met peper en zout en vul hiermee de schelpen.
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Lepel een beetje van de saus in een ovenschaal en schik hierop de schelpen.
Overgiet met de rest van de saus.
Snijd de burrata in plakken en leg die er bovenop.
Bak nog 15 minuten in de oven.

Elvea, een feest uit Italië

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme