



Elvea, een feest uit Italië

Pastagratin met spinazie en ricotta



Ingredienten voor 2 Personen

2 teentjes	look
0,50	ajunien
600 g	ELVEA Cubes
180 g	mafaldine pasta
300 g	spinazie
150 g	ricotta
5 theelepels	pesto
	olijfolie
	basilicum, fijngehakt
	komijn
	oregano
	tijm
	peper
	zout

Bereiding

Om dit recept te maken heb je een koekenpan nodig die daarna in de oven kan gaan (bv. een gietijzeren pan) of je kan het eerste deel in een eenvoudige (steel)pan bereiden en dan de bereiding overstorten in een ovenvaste schaal.

- Verwarm de oven voor op 180°
 - Bak de look en de ui aan in een beetje olijfolie
 - Voeg de spinazie toe en laat even meebakken
 - Voeg de tomatenblokjes toe
 - Voeg de kruiden toe (1/2 theelepel komijn, 1/2 theelepel tijm, oregano, peper en zout)
 - Laat 5 minuutjes sudderen
 - Kook de pasta intussen 5 minuten voor in kokend gezouten water
 - Giet de pasta af en voeg toe aan de bereiding
 - Meng alles goed, leg de ricotta en de pesto er bovenop en plaats 15-20 minuten in de oven
- Proeven maar !





Elvea, een feest uit Italië



Recept info: Simply Morane

