

Makaronowe muszle nadziewane szpinakiem i serem

40—50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

250 g	Makaron duże muszle (można użyć również canelloni)
400 ml	Rozgniecione pomidory (można użyć gotowych z puszki)
2 łyżki	Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw Młynek
80 g	Szpinak sałatkowy typu "baby"
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 szczypta	Sól i pieprz
250 g	Serek ricotta
70 g	Starty parmezan

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. W garnku zagotuj osoloną wodę i dodaj makaron. Gotuj przez 4-5 minut lub do momentu, aż będzie al dente. Odcedź i rozłóż na blasze do ostygnięcia.
2. Umyj i osusz szpinak. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj szpinak, sól i pieprz, smaż, aż liście zwiędną, a woda odparuje. Zdejmij z ognia i chwilę ostudź, a następnie drobno posiekaj szpinak.
3. Na drugiej patelni podgrzej rozdrobnione pomidory, dodaj 1 łyżkę przyprawy Zioła prowansalskie Kotanyi i smaż przez 2 minuty. Zdejmij z ognia i przełóż do okrągłej formy do pieczenia (średnica 25 cm) lub prostokątnej (25x20 cm).
4. W misce wymieszaj ricottę, parmezan, 1 łyżkę przyprawy Zioła prowansalskie Kotanyi i posiekany szpinak. Dobrze wymieszaj, aby połączyć. Nadzienie przełóż do rękawa cukierniczego i napełnij muszelki. Ułoż je w naczyniu do zapiekania z sosem i przykryj folią aluminiową. Piecz w piekarniku przez 20-25 minut. Posyp odrobiną parmezanu i świeżym tymiankiem.