

Paste scoici umplute cu spanac și brânză

— Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

250 g	Paste scoici (se pot folosi și canelloni)
400 ml	Roșii zdrobite
2 linguri	Grătar amestec de asezonare fară adaos de sare
80 g	Baby spanac
1 lingură	Ulei de măsline
1 praf	Sare și piper
250 g	Ricotta
70 g	Parmezan dat prin răzătoare

Pregătire

1 Pregătirea pastelor:
Preîncălzește cuptorul la 180°C. Pune o oală cu apă sărată la fiert și adaugă pastele. Fierbe-le timp de 4-5 minute, până când sunt al dente. Scurge-le și întinde-le pe un platou pentru a se răci.

2 Pregătirea spanacului:
Spală și usucă bine spanacul. Încinge uleiul într-o tigaie, adaugă spanacul, sare și piper și sotează până se înmoaie și apa se evaporă. la tigaia de pe foc și lasă spanacul să se răcească puțin, apoi toacă-l mărunt.

3 Prepararea sosului:
Într-o altă tigaie, încălzește roșiile zdrobite, adaugă 1 lingură de condiment Kotányi Amestec pentru grătar și gătește timp de 2 minute. la tigaia de pe foc și toarnă sosul într-o tavă rotundă (diametru 25 cm) sau una dreptunghiulară (25x20 cm).

4 Umplerea și coacerea scoicilor:
Într-un bol, amestecă ricotta, parmezanul ras, 1 lingură de condiment Kotányi Amestec pentru grătar și spanacul tocat. Omogenizează bine compoziția. Pune umplutura într-un poș de patiserie și umple fiecare scoică. Așază-le în tavă peste sos și acoperă cu folie de aluminiu.

5 Coacerea și servirea:
Coace pastele în cuptor timp de 30 de minute. Servește-le calde, presărate cu parmezan ras și cimbru proaspăt.