Punjena tjestenina sa špinatom i sirom

30—40 Min

Sastojci

= Kotányi Produkte

250 g	Tjestenine velikih školjka (ako ne možete naći, na isti način pripremite canellone ili pacchere)
400 ml	Pasirane rajčice
2 žlice	Quick & Easy za Povrće
80 g	Baby špinata
1 žlica	Maslinovog ulja
1 prstohvat	Soli i papra
250 g	Ricotte
70 g	Naribanog parmezana

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Zakuhajte lonac slane vode i dodajte tjesteninu. Kuhajte je 4-5 minuta, odnosno dok ne bude al dente. Ocijedite je i rasporedite na pladanj da se hladi.
2. Špinat operite i osušite. U tavi zagrijte ulje, dodajte špinat, sol i papar i pirjajte dok ne uvene i voda koju je pustio ishlapi. Maknite sa strane i ostavite kratko da se ohladi te ga sitno nasjeckajte.
3. U drugoj tavi zagrijte pasiranu rajčicu, dodajte 1 žlicu Quick & Easy začina za povrće i kuhajte 2 minute. Maknite s vatre i prebacite u okrugli pekač promjera 25 cm ili pravokutni 25*20 cm.
4. U zdjeli sjedinite ricottu, parmezan, 1 žlicu Quick & Easy začina za povrće i nasjeckani špinat. Dobro promiješajte kako bi se svi sastojci sjedinili. Prebacite nadjev u slastičarsku vrećicu i napunite školjkice. Rasporedite ih u pekač u kojem je umak i pokrijte aluminijskom folijom. Prebacite u pećnicu i pecite 30 minuta. Poslužite uz parmezan i svježi timijan.