

# Punjena tjestenina sa špinatom i sirom

30—40 Min

## 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.

## 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 |