



# Паста със спанак и рикота на фурна

🕒 50–55 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Паста конкильони, големи (conchiglioni)
1 консерва	Домати, нарязани
2 с.л.	♦ Микс домати и билки
80 g	Бейби спанак
1 с.л.	Зехтин
250 g	Сирене рикота
70 g	Пармезан
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Кипнете подсолена вода и сгответе пастата за 4-5 минути, ал денте. Отцедете водата и оставете пастата да изстине.
- 2 Измийте и подсушете спанака. Загрейте зехтина на тиган и добавете спанака с малко сол и пипер. Гответе за кратко, докато омекне. Махнете от тигана, оставете да се охлади и нарежете ситно.
- 3 Изсипете консервата домати в тигана и овкусете с 1 с.л. от микса Домати и билки на Kotányi. Гответе 3-4 минути и след това прехвърлете в кръгла тава с 25 см диаметър (или правоъгълна – 25x20 см).
- 4 В купа разбъркайте спанака с рикотата, пармезана и 1 с.л. от микса Домати и билки. Напълнете пастата със сместа и нарежете в тавата върху доматиения сос. Покрийте с алуминиево фолио и опечете за половин час във фурната. Сервирайте с допълнително пармезан.

**СЪВЕТ:** Сложете пълнежа за пастата в шприц с широк накрайник, за да напълните пастата по-лесно.

