

Фаршированные ракушки со шпинатом и сыром

50—55 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 180°C. Доведите подсоленную воду до кипения и добавьте макароны. Готовьте 4-5 минут или до состояния аль-денте. Слейте воду и дайте макаронам немного остыть.
2. Вымойте и обсушите шпинат. Нагрейте масло в сковороде, добавьте шпинат, соль и перец и обжаривайте до испарения влаги. Снимите с огня, дайте немного остыть, затем мелко нарежьте шпинат.
3. Далее разогрейте измельченные помидоры, добавьте 1 ст.л. приправы Kotanyi и готовьте 2 минуты. Затем залейте соусом форму для запекания, он станет «подушкой» для макарон.
4. Отдельно смешайте рикотту, пармезан, 1 столовую ложку приправы Kotanyi и нарезанный шпинат. С помощью ложки или кондитерского мешка начините макароны начинкой и выложите их в форму для запекания с соусом.
5. Накройте блюдо алюминиевой фольгой и запекайте в духовке 30 минут. Перед подачей добавьте пармезан! Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

250 г	Паста (конкильони, паккери, каннеллони)
400 мл	Измельченные томаты
2 ст.л.	Приправа для овощей и грибов на углях
80 г	Шпинат
1 ст.л.	Оливковое масло
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный горошек
250 г	Рикотта
70 г	Пармезан