



Фаршированные ракушки со шпинатом и сыром

🕒 50—55 Мин. 

Способ приготовления

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

- 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 Kotányi и готовьте 2 минуты. Затем залейте соусом форму для запекания, он станет «подушкой» для макарон.
- 4 Отдельно смешайте рикотту, пармезан, 1 столовую ложку приправы Kotányi 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!

