



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

250 g	Óriás kagylótészta (helyette canelloni is megteszi)
400 ml	Darabolt paradicsom, konzerv
2 ek.	♦ Grill zöldség fűszerkeverék
80 g	Bébispenót
1 ek	Olívaolaj
1 csipetnyi	Só és bors
250 g	Ricotta
70 g	Parmezán, reszelve

Tésztakagylók spenóttal és sajttal töltve

🕒 — Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Forraljunk fel egy fazék sós vizet, és adjuk hozzá a tésztát. Főzzük 4-5 percig, vagy amíg al dente nem lesz. Öblítsük le, és terítsük ki egy tálcára, hogy kihűljön.
- 2 Mossuk meg és csepegtessük le a spenótot. Hevítsük fel az olajat egy serpenyőben, adjuk hozzá a spenótot, sózzuk, borsozzuk, és addig pároljuk, amíg megfonnyad, és a víz elpárolog róla. Vegyük le a tűzről, hagyjuk rövid ideig hűlni, majd vágjuk finomra.
- 3 Egy másik serpenyőben melegítsük fel a darabolt paradicsomot, adjunk hozzá 1 evőkanál Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket, és főzzük 2 percig. Vegyük le a tűzről, és tegyük át egy kerek (25 cm átmérőjű) vagy egy téglalap alakú (25x20 cm) tepsibe.
- 4 Egy tálban keverjük össze a ricottát, a parmezánt, 1 evőkanál Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket és az apróra vágott spenótot. Jól dolgozzuk össze, hogy összeálljon. Tegyük át a tölteléket egy habzsákba, és töltsük meg vele a tésztákat. Rendezzük el a megtöltött kagylókat a tepsiben a mártással együtt, és fedjük le alufóliával. Süssük a sütőben 30 percig. Parmezánnal és friss kakukkfűvel tálaljuk.

