

Conchiglie aux Épinards Foglia & Ricotta



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions:

1,5kg Épinards en branches en portions 'Foglia' Ardo

100g d'échalote Ardo

30g d'ail en dés Ardo

500g de mélange soffritto Ardo

20g de Mélange d'herbes provençales Ardo

10g de piment Ardo

40 pâtes conchiglie

700g de ricotta

100g de parmesan

2 citrons

1dl d'huile d'olive

1L de bouillon de légumes

1L de passata

200g de concentré de tomate

Sel et poivre

Préparation

1. Faites revenir le mélange soffritto, 20g d'ail, piment et herbes de Provence dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le bouillon, le concentré de tomate et la passata, puis laissez mijoter jusqu'à obtenir une texture bien onctueuse. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Décongelez les épinards foglia, faites-les revenir brièvement avec les échalotes et le reste de l'ail dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis laissez refroidir.
3. Faites cuire les conchiglie al dente dans de l'eau salée.
4. Mélangez les épinards avec la ricotta, assaisonnez avec du sel, du poivre et du zeste de citron.
5. Versez la sauce dans un plat à gratin, farcissez les conchiglie avec le mélange de ricotta et disposez-les dans le plat. Saupoudrez de parmesan râpé et enfournez à 180°C pendant 30-40 minutes.

Allergènes

Milk

Gluten



We preserve nature's gifts