

Conchiglie met Spinazie Foglia & Ricotta



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1,5kg Ardo bladspinazie in porties 'foglia'

100g Ardo sjalotten

30g Ardo knoflookblokjes

500g Ardo soffritto mix

20g Ardo Provençaalse kruidenmix

10g Ardo chili

40 conchiglie pasta

700g ricotta

100g Parmezaanse kaas

2 citroenen

1dl olijfolie

1L groentebouillon

1L passata

200g tomatenpuree

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Roerbak de soffritto mix, 20g knoflook, chili en Provençaalse kruiden in wat olijfolie. Voeg de bouillon, tomatenpuree en passata toe en laat sudderen tot een mooie sausachtige textuur. Breng op smaak met peper en zout.
2. Ontdooi de spinazie foglia en roerbak kort met de sjalotten en de rest van de knoflook in wat olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen.
3. Kook de conchiglie al dente in gezouten water.
4. Meng de spinazie met de ricotta, breng op smaak met peper, zout en citroenrasp.
5. Giet de saus in een ovenschaal, vul de conchiglie met het ricotta-mengsel en leg ze in de schaal. Bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas en bak 30-40 minuten in de oven op 180°C.

Allergenen

Milk

Gluten



We preserve nature's gifts