



Les plats principaux

Coquilles de pâte farcies aux épinards et ricotta en sauce tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de pâtes (coquilles de pâte)
100 grammes de tomates séchées (demiséchées, en gros morceaux)
1 poignée de fromage (fromage râpé, pour décorer)
800 grammes tomates en cubes (en boîte)
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à café de moutarde
250 grammes de ricotta
2 gousses d'ail (pressées)
1 kilogramme d' épinards
1 oignon rouge (ciselé)
2 cuillères à café d'épices à spaghetti
1 cuillère à café de noix de muscade
1 poignée de basilic (frais)
huile d'olive
poivre
sel

Les pâtes coquillages aux épinards et à la ricotta sont les gagnantes à table! Ces pâtes savoureuses contiennent une sauce tomate onctueuse et sont finies avec du fromage râpé et du basilic. Essayez vite cette recette toute italienne!

Méthode de préparation

Cuisez les coquilles de pâte suivant les indications de l'emballage. Égouttez et réservez.

Faites revenir l'oignon rouge et l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive puis déglacez avec le vinaigre balsamique. Ajoutez la moutarde et cuisez encore un peu. Ajoutez les tomates en cube, assaisonnez avec poivre, sel et épices à spaghetti puis laissez mijoter 5 minutes. Versez ensuite la sauce par-dessus dans un grand plat à four.

Chauffez un peu d'huile d'olive dans une casserole et étuvez-y l'épinard. Ajoutez la ricotta et les tomates demi-séchées puis assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade. Reprenez les coquilles de pâte, farcissez-les avec le mélange épinard-ricotta puis déposez-les dans la sauce tomate. Mettez-les encore au four préchauffé durant 10 minutes.

Terminez par le basilic frais et saupoudrez de fromage râpé.

Ustensiles de cuisine

Four

