



Hoofdgerechten

Gevulde pastaschelpen met spinazie en ricotta in tomatensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram pasta (pastaschelpen)
100 gram gedroogde tomaatjes (half, in grove stukken)
1 handvol kaas (geraspte, voor de afwerking)
800 gram tomatenblokjes (uit blik)
3 eetlepels balsamicoazijn
2 theelepels mosterd
250 gram ricotta
2 lookteentjes (geperst)
1 rode ui (gesnipperd)
1 kilogram spinazie
2 theelepels spaghettikruiden
1 handvol basilicum (verse)
1 theelepel nootmuskaat
olijfolie
peper
zout

Pastaschelpjes met spinazie en ricotta zijn de winnaar aan tafel! Deze lekkere pasta bevat een zachte tomatensaus en wordt afgewerkt met geraspte kaas en basilicum. Probeer snel dit op-en-top Italiaas receptje!

Bereidingswijze

Kook de pastaschelpen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet even langs de kant.

Stoof de rode ui en look aan in een pan met olijfolie en blus met de balsamicoazijn. Voeg de mosterd toe en bak even op. Voeg de tomatenblokjes uit blik toe, kruid met peper, zout en spaghettikruiden en laat pruttelen gedurende 5 minuten. Giet daarna de saus over in een grote ovenschotel.

Verhit wat olijfolie in een kookpot en stoof de spinazie hierin aan. Voeg de ricotta en half gedroogde tomaten toe en kruid af met zout, peper en nootmuskaat. Neem de pastaschelpen erbij, vul ze met het pinaziericottamengsel en leg in de tomatensaus. Zet nog 10 minuten in een voorverwarmde oven.

Werk af met verse basilicum en bestrooi met geraspte kaas.

Keukenbenodigdheden

Oven

