CONCHIGLIONI AUX ÉPINARDS

Pâtes

4 personnes | 50 min | 2,7 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 250g de Conchiglioni **(Réf : 523)**
- 125g de Mozzarella
- 80g de Ricotta
- 80g de Parmesan
- 1 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf : 145)**
- Poivre noir : à votre goût
- Sel : à votre goût
- 1kg d'Epinards
- 1/2L de Sauce Béchamel
- Noix muscade : à votre goût
- 100g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) **(Réf : 602)**

PRÉPARATION

1. Cuire les épinards dans de l'eau bouillante (selon les indications pour les épinards congelés, 10 minutes dans l'eau bouillante pour des épinards frais). Les égoutter et les laisser refroidir
2. Hacher la mozzarella
3. Dans un saladier, mélanger les épinards avec la mozzarella, la ricotta, la moitié du parmesan râpé, un pincée de noix de muscade, le sel et le poivre
4. Faire cuire « Al dente » les pates dans l'eau bouillante (10 minutes). Les égoutter et les laisser refroidir
5. Remplir les pates avec le mélange d'épinards et de fromage
6. Verser la sauce béchamel dans une cocotte ou un plat pyrex.
7. Mélanger la béchamel avec 2 cuillères de parmesan râpé
8. Egoutter les tomates pelées, les couper et ajouter sel et poivre
9. Mettre les conchiglioni dans la cocotte. Ajouter des morceaux de tomates sur chaque conchiglione et saupoudrer avec du parmesan râpé et la marjolaine. Couvrir avec une feuille d'aluminium et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.
10. Retirer la feuille d'aluminium et passer au grill 5 minutes pour dorer les conchiglioni