

CONCHIGLIONIS AUX EPINARDS ET AUX PIGNONS



Préparation : 45' de préparation + 40' de cuisson

Matériel : 1 faitout, 1 poêle, 1 plat pour le four

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 1 sachet de conchiglioni (grosses pâtes à farcir)
- 600 g de sauce tomate type provençal
- 2 sachets d'épinards
- 400 g de ricotta
- 150 g de parmesan
- 2 oeufs
- 80 g de pignons de pin
- 1 citron bio
- 8 brins de thym + 8 brins d'origan + sel + poivre
- huile d'olive

Préparation

1- dans une poêle, faites torréfier les pignons. Hachez les grossièrement. Hachez les feuilles d'épinards et cuisez-les rapidement (5') dans une poêle avec 1 cs d'huile d'olive.

2- rapez le zeste du citron

3- dans un contenant, mélangez les épinards, la ricotta, les oeufs, les feuilles de thym et d'origan, les pignons de pin, le zeste du citron et 60 g de parmesan râpé. Salez et poivrez.

4 – faites cuire les pâtes 9' dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les et refroidissez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

5- à l'aide d'une petite cuillère, remplissez les conchiglioni de farce.

6- préchauffez le four à 180°C. Versez la sauce tomate dans un plat à four. Déposez les conchiglioni farcis sur la sauce tomate. Parsemez du parmesan râpé restant. Enfournez pour 15'