

První chody

Těstoviny

20 minut Příprava

45 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- cca 250 g těstovin conchiglioni
- 150 g čerstvých listů špenátu
- 250 g ricotty
- sůl, pepř
- olivový olej
- nastrohaný sýr Gran Moravia
- jedna plechovka loupaných rajčat nebo passaty
- čerstvá bazalka
- 1 menší cibule
- 1 žloutek

Obří mušle conchiglioni se dají skvěle naplnit různými krémy a nechat zapéct v troubě. V tomto receptu je použit ricottový krém se špenátem.

## Příprava:

Připravíme si základní rajčatovou omáčku z passaty či loupaných rajčat. Dále si připravíme náplň - dejte vařit do vroucí osolené vody na cca 3 minuty omyté lístky špenátu, potom je scedte, odstraňte všechnu vodu a nakrájejte nadrobno, přidejte ricottu, osolte, opepřete, přidejte sýr a žloutek, pořádně promíchejte a vložte do lednice.

Dejte vařit osolenou vodu na těstoviny (vyberte si nějaký větší hrnec ať se vám tam conchiglioni vejdu), uvařte těstoviny „al dente“ a zcedte - propláchněte těstoviny studenou vodou, aby se zastavil průběh jejich varu. Nyní zapněte troubu na 180-200°C. Na spodek pekáče rozprostřete omáčku, vezměte každou mušli zvlášť, naplňte ji krémem z ricotty a vložte na pekáč. Na závěr vše posypte bohatě ještě nastrohaným sýrem a dejte zapéct do trouby na cca 30 minut.