Elvea, een feest uit Italië

Conchiglionis gevuld met kip, ricotta, spinazie en pijnboompitten in tomatensaus

Ingredienten voor 4 Personen

24	conchiglionis
20 g	pijnboompitten
1 l	ELVEA Passata Rustica kruidentuiltje
500 g	kippengehakt
100 g	ricotta
200 g	verse spinazie
2 eetlepels	suiker
	zout
	peper
	Italiaanse kruiden
4	gedroogde tomaten
1 teentje	knoflook
Een paar	kerstomaatjes
	verse basilicum

Bereiding

1. Bak het kippengehakt op middelhoog vuur.
2. Giet een scheut olijfolie in een steelpan. Voeg de geperste knoflook toe en laat het bruin worden.
3. Voeg de passata toe en zet het vuur laag.
4. Laat de saus trekken en voeg de suiker en de kruiden toe.
5. Breng de kip over in een kom.
6. Voeg de ricotta toe en meng.
7. Verhit een pot met gezouten water en kook de pasta.
8. Bak de spinazie in de pan die voor de kip is gebruikt en voeg toe aan de kom.
9. Voeg de pijnboompitten, zout en peper toe en meng goed.
10. Doe de vulling in de pasta.
11. Bedek de bodem van de borden met de tomatensaus.
12. Leg de pasta in een stervorm op de tomatensaus en rasp er een beetje parmezaanse kaas over. Voeg wat gehalveerde kerstomaatjes toe.

Elvea, een feest uit Italië

Recept info: Berry in love