

Cena

Conchiglioni ripieni con spinacino e ricotta

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	6	Bassa



Ingredienti

- 20 conchiglioni
- 150 g di spinacino Naturizia
- 200 g di ricotta
- 100 g di mozzarella
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- 350 g di passata di pomodoro
- olio extravergine di oliva q.b.
- aglio (facoltativo)
- foglie di basilico Naturizia
- Per la gratinatura:

- parmigiano reggiano q.b.
- pangrattato q.b.
- pepe q.b.



Preparazione

In una padella **mettere gli spinacini e fare appassire per pochi minuti** aggiungendo se occorre un filo di acqua. Una volta pronti, **scolare e tritare**. Lasciare da parte.
Preparare il sugo di pomodoro mettendo olio e aglio in un pentolino, quando sarà caldo aggiungere la passata di pomodoro, il sale e il basilico. **Cuocere circa 10 minuti.**

In una pentola con acqua e sale **lessare i conchiglioni lasciandoli al dente**. Scolare e lasciare da parte in un vassoio.

Preparare il ripieno. **In una ciotola, mettere la ricotta, gli spinacini tritati, il formaggio grattugiato, la mozzarella a dadini, la noce moscata**, e aggiustare di sale; amalgamare bene. Mettere il composto ottenuto in una sac à poche e **riempire tutti i conchiglioni.**

Assemblare i conchiglioni nelle cocotte monoporzioni o in una pirofila grande. Mettere sul fondo il sugo di pomodoro e **adagiare all'interno i conchiglioni ripieni** formando una corolla. Cospargere con il formaggio grattugiato, pangrattato e pepe a piacere. **Cuocere in forno a 180° per 20 minuti**, fino a gratinatura. Servire con qualche foglia di spinacino fresco.
