

CONCHIGLIES FARCIS A L'ITALIENNE

Pour 2 personnes

- 12 conchiglies.
- 200g d'épinards.
- 125g de ricotta.
- ½ œuf battu.
- 1cs de pignons.
- 5 tomates séchées à l'huile.
- 40g de parmesan râpé.
- 6 olives noires.
- Huile d'olive, beurre, sel et poivre.



Préchauffer le four à 190°.

Faire cuire les pâtes al dente.

Laver les épinards et les faire tomber dans une poêle avec une noix de beurre.

Les hacher grossièrement et les mettre dans un saladier avec la ricotta, l'œuf, 30g de parmesan, les pignons et les tomates séchées coupées en petits morceaux.

Egoutter les pâtes et les garnir de la farce. Les mettre dans un plat à gratin.

Saupoudrer de parmesan et verser un filet d'huile d'olive. Cuire pendant 15 mn environ.

Si vous avez un reste de viande cuite (bœuf, porc ou saucisses) faire revenir 2 gousses d'ail avec du beurre ou de l'huile d'olive, rajouter la viande coupée en morceaux, avec un peu de son jus, laisser cuire 2 mn. Rajouter ½ verre d'eau de cuisson des pâtes, laisser cuire environ 5 mn, le temps que la sauce épaisse. Egoutter les pâtes et les mélanger délicatement à la sauce. Saupoudrer de parmesan et servir aussitôt.