Mmmmh!

Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

conchiglie al forno, ricotta e spinaci, burro e salvia (Paccheri au four, ricotta et épinards, beurre de sauge)

Ingrédients

, 16 conchiglie, 150 g de ricotta, 150 g de mascarpone, 200 g de parmesan 24 mois, 100 g de beurre , 300 g de pousses d'épinard, 1 bouquet de sauge, 1 pincée de noix de muscade , Sel, Poivre noir du moulin,

Préparation

16 conchiglie
150 g de ricotta
150 g de mascarpone
200 g de parmesan 24 mois
100 g de beurre
300 g de pousses d'épinard
1 bouquet de sauge
1 pincée de noix de muscade
Sel
Poivre noir du moulin
Préchauffer le four à 170°C.
Râper le parmesan.
Nettoyer les feuilles d'épinards, les faire "tomber" à l'huile d'olive pendant quelques minutes, assaisonner et puis égoutter. Réserver.
Hacher les épinards au couteau.
Mélanger les épinards à la ricotta, saler et poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade. Ajouter la blinde (mais pas tout) de parmesan râpé. goûter et corriger l'assaisonnement et rajouter du parmesan si nécessaire.
Hacher grossièrement les feuilles de sauge, réserver.
Cuire les "conchiglie" dans de l'eau bouillante salée en veillant à les garder très « al dente », les égoutter et les disposer sur un linge sec pour les laisser refroidir.
Mettre le mélange dans une poche et farcir les conchiglie du mélange de ricotta en les disposant debout dans un plat à four.
Mélanger le reste de parmesan râpé et le mascarpone.
Disposer le mélange ainsi obtenu sur les conchiglie avec un couteau de table.
Cuire au four à 170°, 25 minutes.
Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans un poêlon à feu doux et y faire infuser les feuilles de sauge.
Servir avec le beurre à la sauge.

Notes :