



Crédit photo : Freepik - Recette : cuisineAZ.com par Lady Coquillette

Conchiglioni farcis à la ricotta et aux épinards



Conchiglioni farcis à la ricotta et aux épinards

6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

- Pousses d'épinard - 750 g
 - Conchiglioni - 375 g
 - Ricotta - 375 g
 - Parmesan râpé - 90 g
 - Parmesan (à gratiner) - 3 c-à-s
 - Œuf - 1.5
 - Pignons de pin - 1.5 poignée
 - Petite gousse d'ail - 1.5
 - Basilic frais - quelques feuilles
 - Huile d'olive
 - Noix muscade - 1.5 pincée
 - Sel
 - Poivre du moulin
- Pour la sauce tomate**
- Pulpe de tomate - 600 g
 - Oignon(s) - 1.5
 - Gousse(s) d'ail - 1.5
 - Huile d'olive - 3 c. à soupe
 - Concentré tomate - 1.5 c-à-c
 - Sucre - 1.5 pincée(s)
 - Sel
 - Poivre

1 Préparez la sauce tomate.

Dans une casserole, faites suer la gousse d'ail - que vous aurez au préalable pelée, dégermée et hachée finement - et l'oignon pelé et émincé avec un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez le concentré de tomates, la pulpe de tomate, 5 cl d'eau et le sucre.

Couvrez la casserole, puis laissez mijoter la sauce à feu doux pendant 25 min. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

2 Lavez soigneusement les épinards. Séchez-les, par exemple avec une essoreuse à salade.

3 Dans une grande poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, faites suer l'ail quelques instants, puis ajoutez les épinards, et salez. Faites « tomber » les épinards quelques minutes sur feu vif en remuant régulièrement, pour faire évaporer toute leur eau.

4 Laissez les épinards s'égoutter dans une passoire, pressez-les avec les mains si besoin. Hachez-les avec un couteau et réservez.



Conchiglioni farcis à la ricotta et aux épinards

5 Préchauffez votre four à 180°C.

6 Faites précuire les conchiglioni dans une casserole d'eau bouillante salée, 4 minutes de moins que ce qu'indique le paquet.

7 Égouttez les pâtes, puis rincez-les sous un filet d'eau bien froide.

8 Dans un saladier, mélangez ensemble la ricotta, le parmesan, l'œuf battu, et les épinards. Salez, poivrez généreusement, et ajoutez un peu de noix de muscade râpée.

9 Garnissez les conchiglioni avec cette farce ricotta-épinards, à l'aide d'une poche à douille ou avec une petite cuillère.

10 Versez les 3/4 de la sauce tomate dans un plat à gratin. Disposez les pâtes farcies par-dessus, puis ajoutez le reste de sauce tomate entre les interstices. Parsemez de pignons de pin et saupoudrez de parmesan râpé.

11 Enfouez pour 25 min, jusqu'à ce que les pâtes soient bien dorées. Servez chaud, avec quelques feuilles de basilic frais pour la déco.

Astuces

Vous pouvez remplacer les conchiglioni par des cannelloni. Et ajouter une béchamel en plus de la sauce tomate, pour encore plus de gourmandise !