



*Elvea, een feest uit Italië*

## Conchiglionis



### Ingredienten voor 2 Personen

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 250 g       | conchiglionis                |
| 600 g       | verse spinazie               |
| 75 g        | ricotta                      |
| 60 g        | Parmezaanse kaas             |
| 1 blik      | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| 2           | Italiaanse worsten           |
| 1           | mozzarella di bufala         |
| 2 eetlepels | olijfolie                    |
|             | Basilicum (gedroogd of vers) |

### Bereiding

1. Kook de Conchiglionis volgens de tijd die op de verpakking staat aangegeven.
2. Laat de spinazie smelten met een scheutje olijfolie.
3. Hak de spinazie fijn en meng deze met de ricotta, Parmezaanse kaas en olijfolie. Breng op smaak.
4. Vul de helft van de gekookte Conchiglionis met de ricotta-spinazievulling. Vul de rest met het worstvlees.
5. Giet de inhoud van de tomatensaus in een ovenschaal. Voeg de mozzarella toe in het midden van de schotel.
6. Schik de Conchiglionis rond de mozzarella. Bestrooi dan met Parmezaanse kaas.
7. Bak 20 min op 180C
8. Haal uit de oven en voeg verse basilicum toe.





*Elvea, een feest uit Italië*

Receipt info: Berry in love

