



Elvea, een feest uit Italië

Gegratineerde conchiglionis



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-----------|------------------------------------|
| 2 flessen | Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten |
| 500 g | ricotta |
| 2 | eieren |
| 70 g | Parmezaan |
| | zout |
| | peper |
| | oregano |
| | chilivlokken |
| 300 g | diepvrieserwten |
| 1 | uien |
| | geraspte mozzarella kaas |
| 25 | conchiglionis |

Bereiding

1. Kook de pasta 10 minuten voor en spoel deze vervolgens af met koud water.
2. Maak ondertussen de vulling door de ricotta te mengen met de geraspte Parmezaanse kaas, de gesnipperde ui, de eieren, zout, peper, chilivlokken en 1 eetlepel oregano.
3. Verdeel de tomatensaus over de ovenschaaltjes.
4. Vul de conchiglionis en leg ze op de tomatensaus, voeg een beetje geraspte mozzarella toe.
5. Zet de schalen ongeveer 20-25 minuten in de oven op 180 graden.
6. Geniet ervan!

Recept info: Simply Morane

