



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

