Conchiglioni ze szpinakiem w sosie pomidorowym

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron conchiglioni (powinno byc po około 10 sztuk na osobę ja dałam mniej)	
mrożonego szpinaku (mozna uzyć świeżego	250 g
masło	duża łyzka
sól	
czosnek	2 ząbki
ser ricotta	450 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuje al dente kolo 8 do 10 minut. uważając, aby się nie rozgotował. Do wody dolałam łyzeczke oliwy z oliwek. Po ugotowaniu przelać należy go zimną wodą odcedzic i ostawic. W miedzyczasie robimy farsz i sosy.

Masło rozpuszczamy na patelni, dodajemywyciśnięty czosnek, szpinak. Wszystko podsmażamy az woda z rozmrozonego szpinaku odparuje a jesli jest swieży gdy liście zmiekna. Doprawiam solą, pieprzem - ja dałam ziołowy i odrobina vegety. Odstawiam do ostygnięcia. Nastepnie dodaje ser ricotta i wszystko mieszam na ładna gładka masę. W razie potrzeby ponownie można przyprawić.

Sosy:

Na patelni rozgrzewam łyzke oliwy z oliwek dodaje ząbek czosnku i cebulę. Podsmażam, dodaje albo puszke pokrojonych pomidorów albo 1/2 słoiczka koncentratu i doprawiam do smaku solą, pieprzem. Podgrzewam. Jelsi jest koncetrat to po skarmelizowaniu go podlałam chochlą wody zeby sie zrobił sos. Doprawiłam oregano, pieprzem ziołowym i poszatkowanymi kilkoma listkami bazyli. Sos wylewam na dno naczynia gdzie bedzie sie zapiekała potrawa.

Na patelni rozgrzałam 2 łyzki masła, dodałam 4 łyzki maki mąkę, zmaieszłam to trzepaczka i stopniowo wlewałam mleko ok 2/3 szkl. Sos robie bardziej na oko zeby nie był za gesty ani za rzadki. Wszystko dokładnie mieszam zeby nie było grudek. Dodałam ciut gałki i troche pieprzu ziołowego.

Muszle nadziałam szpinakiem i ułozyłam w naczyniu na sosie, polałam je sosem beszamelowym, posypałam strtym serem, przykryłam folia aluminiowa i wstawiłam do piekarnika na 180st. na jakies 15 minut. Na 5 minut przed koncem zdjełam folie. Smacznego!

Isnpiracja: http://atinabc.blox.pl/2009/06/Conchiglioni-ze-szpinakiem-i-gorgonzola.html