

## Conchiglioni ze szpinakiem w sosie pomidorowym



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**makaron conchiglioni (powinno być po około 10 sztuk na osobę ja dałam mniej)**

**mrożonego szpinaku (można użyć świeżego)** 250 g

**masło** duża łyżka

**sól**

**czosnek** 2 ząbki

**ser ricotta** 450 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuje al dente około 8 do 10 minut. uważając, aby się nie rozgotował. Do wody dolałam łyżeczkę oliwy z oliwek. Po ugotowaniu przelać należy go zimną wodą odcedzić i ostawić. W międzyczasie robimy farsz i sosy.

Masło rozpuszczamy na patelni, dodajemy wyciśnięty czosnek, szpinak. Wszystko podsmażamy aż woda z rozmrożonego szpinaku odparuje a jeśli jest świeży gdy liście zmiękna. Doprawiam solą, pieprzem - ja dałam ziołowy i odrobina vegety. Odstawiam do ostygnięcia. Następnie dodaje ser ricotta i wszystko mieszam na ładną gładką masę. W razie potrzeby ponownie można przyprawić.

Sosy:

Na patelni rozgrzewam łyżkę oliwy z oliwek dodaje ząbek czosnku i cebulę. Podsmażam, dodaje albo puszkę pokrojonych pomidorów albo 1/2 słoiczka koncentratu i doprawiam do smaku solą, pieprzem. Podgrzewam. Jeśli jest koncentrat to po skarmelizowaniu go podlałam trochę wody żeby się zrobił sos. Doprawiłam oregano, pieprzem ziołowym i poszatkowanymi kilkoma listkami bazyli. Sos wylewam na dno naczynia gdzie będzie się zapiekała potrawa.

Na patelni rozgrzałam 2 łyżki masła, dodałam 4 łyżki maki mąkę, zmiażdżyłam to trzepaczką i stopniowo wlewałam mleko ok 2/3 szkl. Sos robie bardziej na oko żeby nie był za gęsty ani za rzadki. Wszystko dokładnie mieszam żeby nie było grudek. Dodałam ciut gałki i trochę pieprzu ziołowego.

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

