

Musze ze szpinakiem i serem rocotta



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron muszle	0,5 opakowania
szpinak liście	200 g
czosnek	2 ząbki
parmezan	
oliwa	
ser ricotta	1 pudełeczko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron muszle ugotować na półtwardo.
2. Napełnić farszem.
Farsz: na patelni blanszujemy liście szpinaku, dodajemy serek ricotta, przyprawimy czosnkiem i ziołami.
3. Układamy w naczyniu żaroodpornym
4. Posypujemy parmezanem
5. Chwilkę zapiekamy w piekarniku