

Conchiglie al prosciutto e spinaci

Le conchiglie al prosciutto e spinaci si preparano lessando al dente la pasta e facendola poi con un composto di ricotta, spinaci ed altri ingredienti, le conchiglie ripiene verranno sistemate in una teglia, ricoperte dalla salsa di pomodoro e cotte in forno.



INGREDIENTI

- 500 g **Conchiglie**
- 400 g **Ricotta**
- 250 g **Mozzarella a pezzettini**
- 80 g **Parmigiano grattugiato**
- 150 g **Prosciutto cotto a dadini**
- 1 **Uovo**
- 1/2 cucchiaino **Sale**
- q.b. **Pepe**

• PER LA SALSA

- 600 g **Polpa di pomodoro**
 - 1 cucchiaino **Basilico tritato**
 - 1/2 cucchiaino **Origano tritato**
 - 1 spicchio **Aglio**
-

- 400 g Spinaci

PREPARAZIONE



Preriscaldare il forno a 200 °C. Lessare gli spinaci in una pentola di acqua bollente per 1-2 minuti, poi scolarli, eliminare strizzandoli l'acqua in eccesso e e tritarli grossolanamente.



Unire tutti gli ingredienti del ripieno: spinaci, ricotta, prosciutto cotto, uovo e parmigiano reggiano regolando di sale e pepe il composto.



Lessare le conchiglie in una pentola di acqua bollente salata e scolatele quando saranno ancora bene al dente.



In una padella adeguata preparare la salsa lasciando soffriggere l'aglio nell'olio ed eliminandolo successivamente per versare i pomodori con le erbe aromatiche, basilico ed origano. lasciando sobbollire la salsa e regolandola di sale.



Farcire le conchiglie col composto di spinaci sistemandole in una teglia di dimensioni adeguate leggermente unte e cercando di non sovrapporle.



Una volta sistemate tutte le conchiglie ricoprirle con la salsa e distribuire la mozzarella sulla superficie. Coprire la teglia con un foglio di alluminio e cuocere in forno per 20 minuti, poi scoprire la teglia e proseguire la cottura per altri 15 minuti finchè la mozzarella sarà completamente sciolta. Al termine della cottura servire subito in tavola.