



Conchiglioni ripieni di ricotta e spinaci

Ingredienti

600 g di spinaci surgelati

500 g di ricotta bianca

1 noce di burro

30 g. di parmigiano grattugiato

noce moscata q.b.

sale

pepe q.b.

Ingredienti per la salsa di pomodoro:

1 kg (circa) di pomodori pelati

1 cipolla

olio e.v.o.

pepe q.b.

Ingredienti per la besciamella:

50 g di burro

0,75 litri di latte (possibilmente intero)

50 g di farina

sale q.b.

Inoltre:

500 g pasta formato conchiglioni

Per gli amanti del ripieno di ricotta e spinaci, un primo non buono...buonissimo!!! Garantito!

Per il ripieno: lessare gli spinaci in poca acqua bollente salata, per il tempo occorrente indicato sulla confezione; scolarli, strizzarli bene con le mani, passarli a setaccio e farli insaporire due minuti in una padella, in cui è stata sciolta la noce di burro. Lavorare la ricotta, schiacciandola con una forchetta; aggiungere il parmigiano, qualche grattata di noce moscata il sale e mescolare. Infine unire alla ricotta gli spinaci e aggiustare di sale (badare bene a non mescolare troppo, perché il composto assumerebbe un colore verde intenso).

Per la salsa di pomodoro: far dorare una grossa cipolla in olio di oliva e passarla a setaccio insieme ai pomodori pelati; aggiungere il sale. Cuocere per 40-45 minuti circa a fiamma bassa, finché la salsa sarà diventata densa.

Per la salsa besciamella: sciogliere il burro in un tegame, versare la farina (setacciata) a pioggia, mescolando con un mestolo di legno e dopo aver sciolto tutti i grumi versare lentamente il latte e sempre mescolando portare a cottura. Infine dovrete ottenere una besciamella non troppo densa. Cuocere i conchiglioni in acqua bollente salata, in cui è stato versato un filo di olio, per cinque minuti (abbassare un po' la fiamma a bollore avvenuto perché la pasta non si rompa in cottura).

Scolare delicatamente la pasta e adagiarla all'inghiù su una tovaglia ad asciugare. Mescolare un po' di besciamella ancora bollente alla salsa di pomodoro e versare in una teglia da forno. Riempire subito i conchiglioni con il composto di ricotta e spinaci e adagiarli nella teglia (attenzione a non farli affogare nella salsa!). Versare con un mestolo la restante besciamella e completare con il formaggio grattugiato. Coprire con carta stagnola e infornare a 200 gradi per 30-35 minuti.

A questo punto scoprire la teglia e far gratinare sotto il grill per 5 minuti.

Ricetta di **LEON**