

Pasta rellena de espinacas y ricota

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack PB espinaca
- 400 g de salsa de tomate
- 300 g de pasta seca lumaconi
- 300 g de ricota
- 2 dientes de ajo
- Queso parmesano rallado
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



1 En una cazuela con agua hirviendo y una pizca de sal, añade la pasta seca y cocina 2 minutos menos de lo que sugiere el envase para que estén al dente. Retira la pasta y deja enfriar.



2 En una sartén con aceite de oliva, añade el ajo picado y cuando esté dorado las hojas de espinacas. Cocina el conjunto hasta que las espinacas estén blancas.



3 Retira del fuego y pica las espinacas en trozos grandes. En un bol mezcla junto con el queso ricota, una pizca de sal, pimienta y nuez moscada. Rellena una por una la pasta con la mezcla de espinacas con queso.



4 Añade la salsa de tomate en la fuente de horno y luego dispón la pasta rellena formando una única capa por encima de la salsa.



5 Espolvorea el queso parmesano rallado sobre la pasta y lleva al horno a 180°C durante 20 minutos. Retira del horno, decora con unas hojas de espinaca fresca y sirve inmediatamente.

Productos de esta receta



1 pack PB espinaca

