

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Conchiglioni ripieni ricotta e spinaci

Strawberry · Friday, August 28th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

350gr pasta conchiglioni

- 250gr ricotta fresca
- 200gr spinaci
- 50gr parmigiano grattugiato
- 40gr burro
- noce moscata
- sale

### Preparazione:

Lavate gli spinaci, lessateli in poca acqua bollente salata, scolateli, lasciatei raffreddare e poi tritateli. In una ciotola, versate la ricotta, unite la metà del parmigiano, una grattata di noce moscata e gli spinaci tritati, salate e mescolate bene. Cuocete i conchiglioni in acqua salata, scolateli e quando si sono raffreddati farcite con il composto, imburrate una pirofila da forno, disponete i conchiglioni, spolverate con il resto del parmigiano grattugiato e gratinate in forno per alcuni minuti.

This entry was posted on Friday, August 28th, 2015 at 5:52 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.