



## Coquillettes farcies de Ricotta aux épinards et ail

12 Coquillettes

1 paquet | 275 g d'épinards hachés congelés, décongelés et égouttés à sec

1 gousse d'ail, émincée

1 c. à thé | 5 mL d'assaisonnement italien

¼ tasse | 50 mL de basilic frais, émincé

1 contenant | 475 g de fromage Ricottaextra-lisse Tre Stelle<sup>MD</sup>

¼ tasse | 50 mL de fromage Romano râpé Tre Stelle<sup>MD</sup> 1 oeuf, battu

1 pot | 700 mL de sauce pour pâtes, préparée

Temps de préparation: 20 minutes  
Prête en: 30 minutes ou moins  
Donne: Donne environ 4-6 portions.

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire bouillir les coquillettes jusqu'à ce qu'elles soient «al dente».
2. Égoutter et bien rincer. Préchauffer le four à 375 °F (175 °C).
3. Dans un bol moyen, ajouter les épinards, l'ail, l'assaisonnement italien, le basilic, le Ricotta et l'œuf battu ; bien mélanger.
4. Mettre de côté ou réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.
5. Étendre ½ tasse de la sauce pour pâtes au fond du plat de cuisson de 9 po x 13 po.
6. Remplir chaque coquillette d'une cuiller à table pleine du mélange Ricotta et disposer dans le plat de cuisson, la garniture étant vers le haut.
7. Mettre à la cuiller le reste de la sauce pour pâtes sur les coquillettes et saupoudrer de fromage Romano.
8. Couvrir et cuire au four pendant 20 minute. Retirer le couvercle et cuire 10 minutes supplémentaires