



przepisy.pl

Muszle zapiekane ze szpinakiem i prosciutto



Składniki:

- duże makaronowe muszle - 20 sztuk
- szpinak mrożony w liściach - 400 gramów
- ricotta - 250 gramów
- kremówka 36% - 1 szklanka
- czosnek - ząbek - 4 sztuki
- Szyńka Prosciutto di Parma - 10 plastrów
- gałka muskatołowa - 2 szczypty
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- ser pleśniowy blue - 150 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Muszle obgotowujemy w osolonej wodzie do miękkości.
2. Rozmrożony szpinak obsmażamy na maśle, dodajemy gałkę, 2 rozgniecione ząbki czosnku, sól i pieprz do smaku. Dusimy aż woda odparuje.
3. Szpinak zdejmujemy z ognia, dodajemy ricottę i pokruszoną kosteczkę pietruszkową i dokładnie mieszamy.
4. Muszle nadziewamy szpinakowym farszem i układamy naczyniu żaroodpornym.
5. Kremówkę łączymy z 2 ząbkami startego na tarce czosnku i z kosteczką cebulową. Dodajemy sporą szczyptę soli i pieprzu. Powstałym sosem zalewamy makaron.
6. Szynek zwijamy w różyczki i wtykamy między muszle. Całość posypujemy pokruszonym serem pleśniowym.
7. Zapiekamy około 20-25 minut w 200 stopniach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl