

Muszelki conchiglie ze szpinakiem i feta

Wczoraj piękne słońce dzisiaj pada śnieg... Jednak powiedzenie "W marcu jak w garncu" jest bardzo trafne! Nie ma co narzekać trzeba sobie w domu umilić czas i poprawić humor np. pysznym i szybkim obiadem. Dzisiejszy przepis typowo włoski, znany na pewno przez wiele z Was.

Będąc dwa dni temu z mama w TKMaxxie zobaczyłam ten włoski makaron i powiedziałam, że muszę przygotować coś prostego i szybkiego w tych pięknych muszelkach, no a kto nie lubi makaronu ze szpinakiem ? Także, wczoraj pojechałam na zakupki, nakupiłam składników... I TU polecam Wam użyć prawdziwej FETY, nie jest bardzo droga, w lidlu kosztuje 6,99 za 200 g, a do przepisu potrzebne jest 100g.

Te serki bardzo słone (kanapkowe) nie smakują tak dobrze jak prawdziwy grecki ser. Zachęcam bardzo bardzo !

Makaron jest przepyszny, muszelki gotujemy przez ok. 8 minut, w trakcie podsmażamy szpinak z czosnkiem, w tym samym czasie podgrzewamy pomidorki z puszki na małym ogniu z solą, pieprzem i odrobiną cukru... Wszystko robi się bardzo szybko, a efekt końcowy jest prześwietny. Dlatego tak bardzo lubię makarony! Nie ma co czekać zapraszam Was serdecznie do wypróbowania tego przepisu!

Makaron Conchiglie ze szpinakiem i fetą.

Składniki:

250 g świeżego szpinaku baby
100 g fety
15-17 muszelek conchiglie
1 duży ząbek czosnku

50 g sera do starcia
400 g pomidorów z puszki (najlepiej pokrojonych) –
Ja użyłam domowego przecieru i wkroiłam pomidorki koktajlowe
8-10 pomidorków koktajlowych
sól, pieprz, cukier
Świeża bazylia dla ozdoby
(zdjęcie zrobione po zrobieniu zakupów-śmietanka nie znajduje się w przepisie)



Zaczynamy:

Muszelki gotujemy w osolonej wodzie przez około 8-9 minut.
Odczujemy i odstawiamy.



Na dużej patelni rozpuszczamy łyżkę masła i wrzucamy umyty szpinak (*Możecie pozbyć się małych łodyg, ja uważam, że to zbędne bo gdy szpinak zmięknie są niewyczuwalne*).

Na średnim ogniu podgrzewamy aż zmięknie.

Oczywiście doprawiamy solą i dodajemy 1 ząbek czosnku (*wyciśnięty lub drobno pokrojony*).

W tym samym czasie w małym rondlu podgrzewamy pomidorki z puszki i podprawiamy solą, pieprzem oraz łyżeczką cukru. Ja dodałam również szczyptę gałki muskatołowej.

Gdy szpinak już jest gotowy, a sos z pomidorkami zgęstniał, wyłączamy gaz i odstawiamy do wystygnięcia.



Następnie do szpinaku dodajemy pokrojoną fetę i dokładnie mieszamy.



Na dno naczynia żaroodpornego wlewamy sos pomidorowy. Muszelki faszujemy szpinakiem z fetą i układamy w naczyniu. Pomidorki koktajlowe wkładamy pomiędzy muszelki i wszystko posypujemy startym serem. Pieczemy około 20 minut w temp. 180°C.



SMACZNEGO !!!



Ps. Miłej niedzieli :*