

# Le ricette di Giuly - Conchiglioni Ricotta e Spinaci

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è sostanziosa e sfiziosa.

## INGREDIENTI:

- 400 g di conchiglioni
- 350 g di ricotta
- 750 g di passata di pomodoro
- 500g di spinaci
- 1 cipolla
- 100 g di parmigiano
- 1 uovo
- Sale q.b
- Pepe q.b
- Burro q.b
- Noce moscata q.b

## PROCEDIMENTO:

Mettere in una pentola con acqua bollente e salata i conchiglioni, scolarli un paio di minuti prima che arrivino a cottura e lasciarli raffreddare.

Nel frattempo preparare il sugo facendo rosolare la cipolla tagliata a dadini in un poco di burro e olio, aggiungere la passata di pomodoro, salare e cuocere per circa 20 minuti a fuoco medio.

Fare stufare gli spinaci in pochissima acqua, scolarli e strizzarli bene e ripassarli per due minuti in una padella con una noce di burro.

Metterli in una terrina capiente dopo averli tritati un poco, aggiungere la ricotta, metà del parmigiano, l'uovo, il sale, il pepe e la noce moscata; mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare tutto il sugo in una pirofila quindi riempire uno alla volta i conchiglioni con il composto di ricotta e spinaci aiutandosi con un cucchiaino; disporli sopra il sugo, una volta ricoperta tutta la pirofila spargere in superficie il parmigiano restante.

Mettere in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti e per altri 5 minuti con la funzione grill.

Servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 22/08/2026

Salvato in PDF in data: 20/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-conchiglioni-ricotta-e-spinaci/22/08/2026/>