

Gevulde pasta schelpen

Breng de warmte van de Italiaanse keuken naar je tafel met deze gevulde conchiglioni! Gemaakt met de authentieke Conchiglioni pasta van Bella Italia en een rijke tomatensaus van Pomodoro San Marzano, is dit gerecht een ware smaakbeleving. Perfect voor een avondje gezellig tafelen met familie of vrienden.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Pasta's en risotto's
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Breng de warmte van de Italiaanse keuken naar je tafel met deze gevulde conchiglioni! Gemaakt met de authentieke Conchiglioni pasta van Bella Italia en een rijke tomatensaus van Pomodoro San Marzano, is dit gerecht een ware smaakbeleving. Perfect voor een avondje gezellig tafelen met familie of vrienden.

Bereidwijze

Pasta koken: Breng een pan met ruim water aan de kook en kook Conchiglioni pasta van Bella Italia tot hij net al dente is. Dit zorgt ervoor dat de pasta stevig genoeg blijft om de heerlijke vulling vast te houden. Giet af en laat even afkoelen.

Gehakt bakken: Verhit een scheutje Betis bakolijsfolie in een grote pan. Bak het gehakt rul en voeg daarna de fijngesnipperde ui en knoflook toe. Bak rustig verder tot de ui zacht en geurig is.

Maak de saus: Voeg de Pomodoro San Marzano-tomaten en een royale schep Spaghetтата Kruiden Mix toe. Laat dit mengsel op laag vuur pruttelen tot het lekker dik en smaakvol is. Breng op smaak met peper en zout van Zeeuwse Zouten.

Vullen maar! Neem de afgekoelde conchiglioni en vul elke schelp met een lepel van het gehaktmengsel. Leg de gevulde schelpen in een ovenschaal en schep de resterende saus eroverheen. Zo krijgt elke schelp een laagje tomatensaus om extra van te genieten.

Kaas erop en de oven in: Strooi de geraspte Parmezaanse kaas over de schaal. Zet het geheel 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C, tot de kaas mooi gesmolten en goudbruin is.

Serveren en genieten: Haal de schaal uit de oven en maak het af met verse basilicumblaadjes voor een extra vleugje geur en kleur. Zet de schaal op tafel en laat iedereen genieten van de rijke, hartverwarmende smaken van dit Italiaanse gerecht.

Ingrediënten

250 g Conchiglioni pasta
300 g rundergehakt
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 blik Pomodoro San Marzano (400 g)
100 g geraspte Parmezaanse kaas
Verse basilicumblaadjes voor de afwerking

Buon appetito!

accessoires

- Oven
- Ovenschaal