

Tortellini-spinazieschotel uit de oven

Aantal personen: 4

Tijd: 20 minuten

Tortelloni zijn (het is in het Italiaans meervoud) als het ware kleine Italiaanse verrassingen. De deegkussentjes zijn gevuld met groente, vlees, vis, kaas of gevogelte. Daar zie je van de buitenkant dus niets van. Een hartige bonbon, gevuld met precies datgene waar je die dag zin in hebt! Door de pasta te gratineren en nog even onder de grill te zetten, krijgt het dat knapperige krokante korstje dat je gerecht nog nét even iets lekkerder maakt!

Bereidingswijze

1. Kook de tortellini beetgaar en volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking.
2. Hierna giet je de tortellini af, waarna je het opschudt en husselt met de olijfolie en spinazie.
3. Deksel gaat weer even op de pan en laat het zo nog 3 minuten staan. Hierna schud je de inhoud van de pan nog een keer goed op, voordat je het in een ovenschaal doet.
4. Strooi de olijvenringen, kerstomaatjes, pijnboompitten en geraspte kaas over je spinaziepastaschaal en zet dit een paar minuutjes onder een hete grill. Niet te lang, maar net lang genoeg om de kaas een beetje te laten smelten.
5. Je serveert je gerecht gewoon lekker uit de ovenschaal en laat iedereen zelf opscheppen.

Buon appetito!



Ingrediënten

450 g tortellini, gevuld met kaas en spinazie
450 g verse spinazie, gewassen
100 g zwarte olijvenringen
100 g kerstomaatjes, gehalveerd
2 el pijnboompitten
2 el olijfolie
1 zakje (150 g) Parrano geraspte kaas
gratin tomaat, knoflook en oregano

Tip: In plaats van de Parrano geraspte kaas met tomaat, knoflook en oreganosmaak kun je dit gerecht ook maken met naturel Parrano snippers, geraspte kaas of strooikaas maken.

Gebruik voor een zelfde smaakbeleving in dat geval extra 4 fijngesneden zongedroogde tomaatjes en een eetlepel gedroogde oregano. Deze strooi je over de tortellini voor deze wordt gegratineerd.