

Consiglioni rigatti con 3 formaggi / Consiglioni rigatti con 3 formaggi



Wij noemen het grote pasta-schelpen met drie soorten kaas, uit de oven!

De boodschappen

16 grote pasta schelpen (consiglioni rigatti)
45 gram geraspte parmezaanse kaas
1 bal Mozzarella, klein gesneden

de vulling

150 gram ricotta
1 bal mozzarella, klein gesneden
30 gram geraspte parmezaanse kaas
bosje verse basilicum
zeezout & versgemalen zwarte peper

salsa di pomodoro

30 ml olijfolie
2 teentjes knoflook, geplet
2 blikken Roma tomaten (400g elk), fijn
handje basilicumblaadjes, fijn gehakt
zeezout & versgemalen zwarte peper

Zo maak je de pasta

Kook de pasta al dente - volgens de kooktijd op de verpakking - met een beetje zout.
Laat de pasta goed uitlekken en afkoelen.
Let op dat er geen water in de pastaschelpen achterblijft.

Consiglioni rigatti con 3 formaggi / Consiglioni rigatti con 3 formaggi

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vulling

Plet de ricotta met een vork.

Roer er de mozzarella, parmezaanse kaas en zout&peper naar smaak door.

Leg onderin elke pastaschelp een basilicumblaadje.

Vul de pastaschelpen op met de kaasmix.

Tomatensalsa (saus)

Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de fijngehakte knoflook erin.

Voeg er de tomaten, de basilicum en zout&peper naar smaak aan toe.

Laat de tomatensalsa 25 minuten zachtjes stoven.

Zo maak je deze ovenschotel af

Giet een laagje tomatensalsa in een ovenschaal en leg de pasta schelpen erin.

Schenk de rest van de saus over de pastaschelpen.

Schaaf de parmezaanse kaas en de mozzarella over de tomatensaus.

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak de pasta 35 minuten in het midden van de oven.

Haal de folie er af en bak de pastaschotel nog 5 minuten extra, dan bruint de toplaag iets en smelt de kaas.

Serveer de pasta heet, geef er ciabatta, kruidenboter en een simpele groene salade bij.

Consiglioni rigatti con 3 formaggi / Consiglioni rigatti con 3 formaggi



We call it large pasta shells with three kinds of cheese, from the oven!

Shopping list

The pasta

16 large pasta shells (consiglioni rigatti)
45g of grated Parmesan cheese
1 ball Mozzarella, chopped

filling

150 grams of ricotta
1 mozzarella ball, chopped
30 grams of grated Parmesan cheese
Bunch of fresh basil leaves
Sea salt & freshly ground black pepper

salsa di pomodoro

30 ml olive oil
2 cloves of garlic, crushed
2 cans (400g each) of Roma tomatoes, chopped
Handful basil leaves, chopped
sea salt & freshly ground black pepper

Consiglioni rigatti con 3 formaggi / Consiglioni rigatti con 3 formaggi

How to cook the pasta

Cook the pasta al dente - cooking time according to the package - with a little salt. Let the pasta drain well and let it cool.

Be careful not to leave any water behind in the pasta shells.

Preheat the oven to 200 ° C.

How to make the filling

Mash the ricotta with a fork.

Stir in the chopped mozzarella, grated Parmesan, sea salt & pepper to taste until combined.

Press a basil leaf into each pasta shell and stuff the shells with the cheese mixture.

How to make the tomato salsa (sauce)

Heat the olive oil in a frying pan and sauté the finely chopped garlic.

Add the chopped tomatoes, basil and salt & pepper to taste. Let it simmer for 25 minutes.

How to make the complete oven dish

Pour the tomato salsa into an oven dish and place the pasta shells on it.

Sprinkle the rest of the sauce over the stuffed pasta.

Grate or shave the Parmesan cheese and the chopped mozzarella onto the tomato salsa.

Cover the oven dish with aluminum foil and bake the pasta for 35 minutes in the middle of the oven.

Take off the foil and bake the pasta dish for another 5 minutes, then the top layer will brown a little and the cheese melts.

Serve the pasta hot, serve ciabatta, herbal butter and a simple green salad on the side.