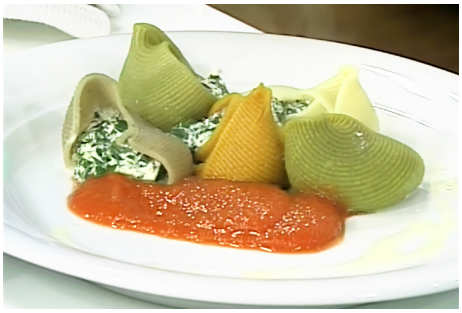
Lumaconi giganti rellenos con espinacas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Caracoles gigantes secos: 400 g

Relleno

Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella tipo búfala: 50 g

Espinaca: 1 Paquete
Ricotta: 50 g
Mascarpone: 50 grs.

Salsa

Tomates: 1 k
Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo durante 7 a 8 minutos aproximadamente.
- Enfríe en agua helada.

Relleno

- Blanquee las espinacas y pique finamente.
- Pique finamente la *mozzarella*.
- En un bowl mezcle muy bien la *espinaca*, la *ricota*, el mascarpone, la *mozzarella*, sal, nuez moscada y pimienta.
- Llene una manga de repostería.

Armado

- Rellene los caracoles con el relleno y acomode en una fuente.
- Termine la cocción en el horno durante 3 minutos.

Salsa

- Hierva los tomates, pele, despepite y procese.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Agregue el puré de tomates y cocine durante 10 minutos.
- Salpimente

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el fondo de un plato encima los caracoles.

- Durante la cocción de la pasta disponga una fuente con agua en el piso del horno para generar vapor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lumaconi-giganti-rellenos-con-espinacas