

CONCHIGLIE AGLI SPINACI



PRIMI



DIFFICOLTÀ Bassa



TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI

2 PORZIONI

- *Pasta formato conchiglie*
100 g.
- *Formaggino MIO con spinaci* 2
- *Ricotta* 200g
- *Pomodorini ciliegini* 2
- *Olive* 2
- *Zucchina* 1

PREPARAZIONE

Lessate la pasta in acqua leggermente salata per 15 minuti e raffreddate.

In una ciotola lavorate con un cucchiaio il Formaggino MIO con spinaci assieme alla ricotta amalgamando bene. Con una sacca da pasticciere o con 2 cucchiaini riempite le conchiglie di pasta.

Disponetele nel piatto formando una faccia e guarnite con degli spicchi di pomodorino la bocca.

Ricavate dalla zucchina delle listarelle sottili con il pelapatate, arrotolatele e formate le sopracciglia.

Tagliate le olive in due e formate gli occhi.

Servite freddo.