

## *Conchiglies Alla Carna et Épinards à la Ricotta*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	300g
- HACHIS PORC & BOEUF	350g
- LARDONS	200g fumés
- EPINARDS SURGELÉS	800g en branches
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1 belle
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- PARMESAN EN COPEAUX	50g
- CHAPELURE	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	



### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, émincez les lardons au couteau puis faites-les revenir dans une poêle antiadhésive. Ajoutez ensuite le hachis et émiettez-le à la fourchette. Poivrez et salez (mais légèrement).
- Hors du feu, ajoutez la ciboulette puis la moitié de la ricotta et la chapelure.
- Décongelez les épinards puis essorez-les légèrement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Emincez l'échalote puis faites-la revenir dans du beurre chaud. Ajoutez les épinards, salez, poivrez et muscadez. Hors du feu, incorporez le reste de ricotta.
- Répartissez la moitié des épinards au fond d'un plat à gratin.
- Farcissez enfin les conchiglies avec le mélange hachis-lardons et déposez-les sur le lit d'épinards.
- Recouvrez du reste d'épinards et répartissez les copeaux de parmesan.
- Enfournez 10-12 minutes.
- Servez sans attendre.