




INGREDIENTI

270 g pasta (p.es. Conchiglie)
6,5 dl brodo di verdura
1 cipolla rossa, tritata finemente
1 spicchio d'aglio, tritato finemente
300 g Spinaci alla panna, surgelati 
70 g carote, grattugiate (grattugia per rösti)
70 g sedano, grattugiato (grattugia per rösti)
100 g Gruviera, grattugiato
un po' di olio d'oliva
sale/pepe

FINALIZZARE

100 g ricotta
1 limone
5 gambi di prezzemolo, tritati
crescione o germogli

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti tranne il formaggio Gruviera in una casseruola. Condire con sale e pepe e sbriciolare i dadi da brodo. Far bollire l'acqua con il bollitore. Versare l'acqua calda nella casseruola con gli ingredienti precedentemente versati. Mescolare il tutto una volta e cuocere il gratin a 180 °C per circa 20 minuti nel forno preriscaldato. Togliere il gratin dal forno mescolare e condire con sale e pepe. Ricoprire con il Gruviera grattugiato e infornare nuovamente per circa 10-15 minuti, finché il formaggio non sarà dorato.

Mescolare la ricotta con la scorza di limone, un po' di succo di limone e il prezzemolo. Salare e pepare. Disporre la pasta nei piatti e guarnire con la ricotta e il crescione.

Se desiderate, cospargere la pasta con il formaggio.