

CONDO SHELLS WITH CHEESE FILLING COQUILLES GÉANTES AVEC GARNITURE AU FROMAGE

LANCIA



20 Jumbo Shells	20	2 ml salt	15 teaspoon
500 ml Cottage Cheese or Ricotta Cheese	2 cups	1/2 tsp each pepper	
375 ml grated cheddar cheese	1 1/2 cups (6 oz.)	10 ml chopped onion	2 teaspoon
375 ml grated Mozzarella cheese	1 1/2 cups (6 oz.)	750 ml can (drain) Spaghetti Sauce	28 oz.
2 eggs	2	50 ml brown Grated Parmesan Cheese	1/4 cup

Cook Jumbo Shells as package directs. Combine remaining filling ingredients except Spaghetti Sauce and Grated Parmesan Cheese. Fill cooked Jumbo Shells. Complete as package directs (see Cooking Directions) 4-6 servings.

20 coquilles géantes	20	2 ml de sel	15 c. à thé
500 ml de fromage cottage ou de fromage ricotta	2 tasses	1/2 c. à thé de poivre noir	
375 ml de fromage cheddar râpé	1 1/2 tasse (6 oz.)	10 ml d'oignon haché	2 c. à thé
375 ml de fromage mozzarella râpé	1 1/2 tasse (6 oz.)	750 ml de sauce spaghetti (égouttée)	28 oz.
2 oeufs	2	50 ml de fromage parmesan (bravo râpé)	1/4 tasse

Remplissez les coquilles géantes selon le mode de cuisson. Mélangez les autres ingrédients de la garniture sauf la sauce spaghetti et le fromage parmesan râpé. Remplissez les coquilles géantes de ce mélange. Terminez la cuisson en suivant les instructions (voir le mode de cuisson). Pour 5 à 6 personnes.