



przepisy.pl

Cannelloni serowe ze szpinakiem



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 200 mililitrów
- szpinak świeży - 300 gramów
- suszone pomidory - 40 gramów
- cebule szalotki - 2 sztuki
- ser parmezan tarty (lub inny żółty ser o ostrym smaku) - 150 gramów
- pomidor świeży (twardy, średniej wielkości) - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- sól morską - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- bazylią - 0.5 pęczków
- paluszki grissini - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- białko z jajka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- gotowy makaron cannelloni - 6 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron cannelloni gotuj przez około 8 minut w osolonym wrzątku tak, aby zmiękł, ale nie rozpadł się. Następnie przestudź makaron w zimnej wodzie. Na patelni podsmaż pokrojoną w drobną kostkę cebulę i czosnek. Następnie dodaj posiekane suszone pomidory oraz porwane liście szpinaku.
2. W misce wymieszaj mleko oraz Fix Spaghetti Carbonara Knorr. Mieszanekę wlej do szpinaku, zagotuj i dokładnie wymieszaj. Powinieneś otrzymać dość gęstą masę. Dodaj połowę tartego parmezanu.
3. Gdy masa lekko ostygnie, nafaszeruj makaron i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Na porcję przeznacz trzy „turki”, układając je tak, aby przylegały do siebie. Każdą porcję skrop oliwą z oliwek, posyp pozostałym parmezanem i zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni przez 10 minut.
4. Pomidory sparz i obierz z skórki. Każdego pomidora pokrój w bardzo cienkie plastry. Skrop pozostałą oliwą oraz posyp solą morską. Przelóż plasterki na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru wody.
5. Plasterki pomidora układaj w wachlarz, nakładając jeden na drugi na całej objętości talerza. Tuż przed podaniem wstaw talerz do pieca na kilka minut, aby pomidory były ciepłe. Następnie na środku talerza z pomidorami ułóż porcję cannelloni.
6. Natkę pietruszki oraz bazylię drobno posiekaj. Białko jajka dokładnie roztrzep z odrobiną wody. Za pomocą pędzla posmaruj powstałą mieszaneką paluszki grissini do połowy ich wysokości, a następnie posyp je mieszaneką ziół. Tak przygotowane patyczki ułóż na makaronie.