



przepisy.pl

Cannelloni ze szpinakiem i ricottą



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- parmezan - 100 gramów
- świeży szpinak (lub o połowę mniej mrożonego) - 1 kilogram
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- ser ricotta - 250 gramów
- makaron cannelloni - 15 sztuk
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- pomidory z puszki - 400 gramów
- mąka - 2 łyżki
- mleko - 500 mililitrów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmroź, odciśnij z wody, cebulę i czosnek drobno posiekaj. Suszone pomidory pokrój w kostkę, zetrzyj parmezan.
2. Na patelni, na rozgrzanej oliwie zeszklij czosnek i cebulę. Dodaj szpinak, smaż chwilę, dodaj suszone pomidory. Całość odstaw na chwilę, aby farsz nieco przestygł. Po tym czasie dodaj ricottę i część parmezanu.
3. Tak przygotowanym farszem nadziej cannelloni.
4. W małym rondelku pomieszaj pomidory z puszki z Knorr Naturalnie Smaczne, całość zagotuj. Powstały sos wylej na dno żaroodpornego naczynia. Na sosie ułóż rurki makaronu napelnione szpinakowo-serowym farszem.
5. W rondelku rozgrzej oliwę, delikatnie podsmaż na niej mąkę, wlej zimne mleko. Całość dokładnie rozmieszaj, tak aby w sosie nie było grudek. Sos dopraw do smaku gałką muszkatołową.
6. Biały sos wylej na wierzch makaronu, posyp po wierzchu pozostałym serem. Całość szczelnie przykryj folią aluminiową. Wstaw do nagrzanego do 200° C piekarnika na 35 minut. Tuż przed końcem pieczenia usuń folię. Zapiekanek dopiecz jeszcze 10 minut, tak aby ser na powierzchni zrobił się rumiany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl