

Cannelloni z serem ricotta i szpinakiem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	1 ząbek
szpinak	500 g
ser ricotta	500 g
ser mozzarella	100 g
miąż z pomidorów	4 łyżki
sól	1 szczypta
cannelloni	20 sztuk
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
oliwa	4 łyżki
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos:

600 ml mleka 3,2%
55 g białej zasmażki (z masła i mąki pszennej)
20 g masła
Sól, świeżo mielony biały pieprz Prymat
Świeżo starta gałka muszkatołowa
2 żółtka

Sposób przygotowania:

Do gorącego mleka dodać zimną zasmażkę i zagotować, ciągle mieszając. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową, a następnie wystudzić, dodać dwa żółtka i dokładnie wymieszać.

Cebulę i czosnek podsmażyć na oliwie z oliwek, dodać szpinak, doprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Po ostudzeniu dodać ser ricotta i mozzarella, ponownie wymieszać.

Makaron ugotować al dente w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oliwy z oliwek, od czasu do czasu mieszając.

Cannelloni wypełnić farszem używając worka do szprycowania, następnie ułożyć je na posmarowanej masłem blasze, polać sosem beszamelowym, posypać pomidorami i piec ok. 30 min. w temperaturze 100-110°C.

