

Ingrediënten voor 4 personen

Tomatensaus 1 ui, gesnipperd 2 tenen knoflook, geperst 1 pakje tomatofrito theelepel suiker oregano, tijm, zout en peper naar smaak olijfolie Pasta en vulling 16 cannelloni 250 gram ricotta (zelf ricotta maken kan ook) 300 gram spinazie, gehakt (of deelblokjes uit de vriezer, ontdooid) 125 gr gerookte spekjes 2 tenen knoflook, geperst 100 gram Parmezaanse kaas theelepel tijm snufje nootmuskaat zout en peper, naar smaak Bechamelsaus (zakje tbv 250ml) Nootmuskaat 250ml melk

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

cannelloni

Even wat werk, maar wel lekker!

Hulpmiddelen

Ovenschaal

Bereidingswijze

Cannelloni met ricotta en spinazie maken
Tomatensaus Bak de ui in olijfolie op zacht vuur glazig. Bak de knoflook nog een halve minuut mee. Voeg de tomatofrito, de suiker en de kruiden toe. Laat het geheel een beetje inkoken totdat het de gewenste dikte heeft. Pasta en vulling Verwarm de oven tot 200 graden. Doe een drup olijfolie in de pan en bak de spekjes totdat ze bruin zijn. Haal de spekjes uit de pan en zet even opzij. Bak de spinazie totdat het vocht verdampt is. Voeg de knoflook toe en bak dit nog een halve minuut mee. Doe de ricotta in een schaal en voeg de kruiden en zo'n driekwart van de Parmezaanse kaas toe. Mix. Voeg de spinazie en spekblokjes toe. Mix weer. Vul de cannelloni met het ricottamengsel. Bechamelsaus Maak de saus volgens aanwijzingen op de verpakking en voeg een snufje nootmuskaat toe Ovenschaal inrichten Lepel een beetje tomatensaus (ongeveer een kwart) op de bodem van de ingevette schaal en smeer dat uit. Leg de gevulde cannelloni erop. Verdeel de tomatensaus over de pastarolletjes. Schenk de bechamelsaus over het geheel. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas over de bechamelsaus. Zorg dat alle cannelloni bedekt zijn, als ze geen vocht hebben worden ze neit gaar in de oven. Na ongeveer een half uur zijn de cannelloni klaar.

