



Spinazie-ricottacannelloni

Pastarolletjes gevuld met romige ricotta en spinazie, gebakken in een milde tomatensaus met gesmolten kaas. Een echte comfortklassieker uit Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	35'	4	Pasta

Ingrediënten

- 16 cannellonibuisjes
- 500 g verse spinazie
- 250 g ricotta
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 ei
- 800 g tomatenblokjes (1 blik)
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 150 g geraspte mozzarella

2 el olijfolie
nootmuskaat
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Was de spinazie en laat haar slinken in een droge pan op middelhoog vuur. Knijp de geslonken spinazie goed uit en hak fijn.
3. Meng de spinazie met de ricotta, het ei, de helft van de Parmezaanse kaas en een snuf nootmuskaat. Kruid naar smaak met zout en peper.
4. Snij de ui fijn en plet de knoflook. Fruit beide in de olijfolie op matig vuur tot ze zacht zijn. Voeg de tomatenblokjes toe en laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen. Kruid met zout en peper.
5. Verdeel een laag tomatensaus op de bodem van een ruime ovenschotel. Vul de cannellonibuisjes met het spinazie-ricottamengsel via een spuitzak of met een kleine lepel en leg ze naast elkaar in de schotel.
6. Bedek de buisjes volledig met de resterende tomatensaus. Bestrooi met de mozzarella en de resterende Parmezaanse kaas.
7. Dek de schotel af met aluminiumfolie en bak 25 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder de folie en bak nog 10 minuten tot de kaas goudbruin kleurt.
8. Laat de cannelloni 5 minuten rusten voor het opdienen.

Tip

Gebruik een spuitzak om de cannellonibuisjes snel en netjes te vullen zonder te knoeien. Zorg dat de buisjes volledig bedekt zijn met saus voor het bakken, zodat de pasta gelijkmatig gaart en niet uitdroogt.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte citroendressing past hier goed bij.

Dranktip

Schenk er een lichte Italiaanse rode wijn bij, zoals een Chianti Classico.