



Spinazie-ricotta cannelloni uit de oven

Pastarolletjes gevuld met romige ricotta en spinazie, overgoten met een zelfgemaakte tomatensaus en gegratineerd met mozzarella en Parmezaan. Een Italiaanse klassieker die iedereen aan tafel blij maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	35'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 16 cannellonibuizen
- 600 g diepvriesspinazie
- 400 g ricotta
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas, verdeeld
- 1 ei
- 700 g tomatenpassata (1 blik of fles)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd

125 g mozzarella, in stukjes gescheurd
nootmuskaat, vers geraspt
2 eetlepels olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht 160 graden).
- 2.** Ontdooi de spinazie volledig en knijp ze grondig uit met uw handen of in een schone keukenhanddoek, zodat er zo weinig mogelijk vocht overblijft.
- 3.** Meng de uitgeknepen spinazie in een kom met de ricotta, het ei, de helft van de geraspte Parmezaan en een snuifje vers geraspte nootmuskaat. Kruid royaal met peper en zout.
- 4.** Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en stoof de gesnipperde ui en knoflook gedurende 5 minuten glazig. Voeg de tomatenpassata toe, roer goed en laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen. Kruid bij met peper en zout.
- 5.** Vul de cannellonibuizen met het spinazie-ricottamengsel via een spuitzak of met behulp van een kleine lepel. Vul elke buis goed aan zodat er geen luchtzakken in zitten.
- 6.** Schep een ruime laag tomatensaus op de bodem van een ingevette ovenschotel (ongeveer 25 x 35 cm). Leg de gevulde cannellonibuizen in een enkele laag op de saus en bedek ze volledig met de resterende tomatensaus.
- 7.** Strooi de stukjes mozzarella en de resterende Parmezaan gelijkmatig over de schotel.
- 8.** Bak de cannelloni 35 minuten in de voorverwarmde oven tot de pasta gaar is en het oppervlak mooi goudbruin en borrelt.
- 9.** Laat de schotel 5 minuten rusten voor het opdienen, zodat het geheel iets opstijft en makkelijker te portioneren is.

Tip

Knijp de spinazie zo droog mogelijk uit, want te veel vocht maakt de vulling slap en de saus waterig. Gebruik eventueel verse spinazie: stoof dan 800 g verse spinazie kort in een droge pan en laat afkoelen voor u ze uitknijpt.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette vormt een mooie tegenhanger voor deze rijke ovenschotel.

Dranktip

Een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Chianti of Barbera d'Asti past uitstekend bij de tomatensaus en de romige vulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be