



Cannelloni met ricotta en spinazie uit Emilia-Romagna

Gevulde pastabuisjes met romige ricotta en spinazie, overgoten met tomatensaus en bechamel en gegratineerd in de oven. Pure comfort uit het hart van Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	35'	4	Pasta

Ingrediënten

16 cannellonibuisjes
500 gr ricotta
400 gr verse spinazie
1 ei
100 gr geraspte parmezaan
500 gr passata

50 gr boter
50 gr bloem
500 ml volle melk
versgeraspte nootmuskaat
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 2.** Was de spinazie en stoof ze in een droge pan op middelhoog vuur tot ze volledig geslonken is. Laat afkoelen, knijp daarna grondig uit en hak fijn.
- 3.** Meng de spinazie met de ricotta, het ei en de helft van de parmezaan. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat.
- 4.** Maak de bechamel: smelt de boter in een kookpot op middelhoog vuur, voeg de bloem toe en roer 1 minuut mee tot een gladde roux. Giet de melk er al roerend geleidelijk bij en blijf kloppen tot een gladde, gebonden saus. Kruid met zout, peper en nootmuskaat. Laat enkele minuten zachtjes doorkoken.
- 5.** Vul de cannellonibuisjes met de ricottavulling via een spuitzak of met een kleine lepel.
- 6.** Giet een laag passata op de bodem van een ingevette ovenschotel. Leg de gevulde buisjes er dicht naast elkaar in.
- 7.** Giet de resterende passata over de buisjes en bedek daarna gelijkmatig met de bechamel. Strooi de overige parmezaan erover.
- 8.** Bak 35 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en borrelend is. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Gebruik een spuitzak met een brede ronde spuitmond voor het vullen van de buisjes. Zo vult u ze snel, gelijkmatig en zonder te knoeien. Droge cannellonibuisjes hoeft u niet voor te koken: ze garen volledig in de oven dankzij het vocht in de sauzen.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte citroendressing vormt een mooie tegenhanger voor de rijke vulling.

Dranktip

Kies een Sangiovese uit Emilia-Romagna of Toscane, zoals een jonge Chianti. De lichte zuurgraad snijdt mooi door de romige bechamel en ricotta.

Ontdek meer recepten op kookpot.be