



Spinazie-ricotta cannelloni

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 spinazie
- 250 g ricotta
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 ei
- 1 blik tomatenblokjes (800 g)
- 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. Laat de spinazie slinken in een droge pan, knijp goed uit en hak fijn.
3. Meng de spinazie met de ricotta, het ei, de helft van de Parmezaanse kaas, een snuf nootmuskaat, zout en peper.
4. Maak de saus: fruit de gesnipperde ui en knoflook in olijfolie, voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
5. Vul de cannellonibuisjes met het spinaziemengsel met een spuitzak of theelepel.
6. Verdeel een laag saus op de bodem van een ovenschotel, leg de gevulde buisjes erop en bedek met de rest van de saus.
7. Bestrooi met mozzarella en de resterende Parmezaan.
8. Bak 35 minuten tot de pasta gaar is en de kaas goudbruin. Laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)