



Cannelloni met ricotta en spinazie uit Emilia-Romagna

Gevulde pastarolletjes met ricotta en spinazie onder tomatensaus en bechamel, gegratineerd in de oven. Comfort uit het hart van Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 16 cannellonibuisjes
- 500 gr ricotta
- 400 gr spinazie
- 1 ei
- 100 gr geraspte parmezaan
- 500 gr passata (tomatensaus)

50 gr boter
50 gr bloem
50 cl melk
nootmuskaat
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Stoof de spinazie kort tot geslonken, knijp goed uit en hak fijn.
- 2.** Meng de spinazie met de ricotta, het ei en de helft van de parmezaan, kruid met zout, peper en nootmuskaat.
- 3.** Maak de bechamel door de boter te smelten, de bloem mee te bakken en de melk erbij te kloppen tot een gladde saus.
- 4.** Vul de cannellonibuisjes met de ricottavulling met behulp van een spuitzak.
- 5.** Beleg een ovenschotel met passata en leg de gevulde buisjes er dicht tegen elkaar in.
- 6.** Bedek met de rest van de passata en de bechamel en strooi de overige parmezaan erover.
- 7.** Bak 35 minuten op 190 graden tot de bovenkant goudbruin en borrelend is.

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