

Состав:

200 г каннеллони (18-20 трубочек)

500 г рикотты

150 г замороженного шпината

130 г пармезана

1 крупный репчатый лук

соль

черный молотый перец

Для соуса Бешамель:

0,8 л молока

100 г сливочного масла

5 ст.л. (без горки) муки

½ ч.л. мускатного ореха

соль

черный молотый перец

Рецепт каннеллони с рикоттой и шпинатом:

Для приготовления соуса Бешамель в кастрюле на среднем огне растопить сливочное масло, добавить муку и тщательно перемешать. Сюда же понемногу ввести горячее молоко, непрерывно помешивая, добавить соль, молотый мускатный орех и черный перец, продолжать помешивать, пока соус не загустеет.

Замороженный шпинат поместить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой, дождаться пока вода снова закипит и варить в течение 1 минуты, затем откинуть на дуршлаг, чтобы удалить излишки воды, после чего шпинат порезать на несколько частей.

Сыр пермезан натереть на терке.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и обжарить на сковороде в оливковом масле до золотистого цвета, добавить к нему шпинат, перемешать, после чего добавить рикотту, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать, добавить 100 г тертого

пармезана, перемешать и снять с огня. Приготовленной смесью начинить каннеллони.

На дно жаропрочной посуды с высоким бортиком выложить соус, чтобы он полностью покрывал дно. В этот соус поместить каннеллони*, сверху полить их оставшимся соусом Бешамель и посыпать пармезаном (30 г).

_____

* Каннеллони желательно выложить в один слой. Если ваша емкость небольшая и каннелонни не помещаются, можно положить их в 2 слоя, но, в этом случае, между слоями надо обязательно выложить еще один слой соуса Бешамель.

Приятного аппетита!

Рикотта – молочный продукт со сладковатым вкусом готовится из молочной сыворотки. Рикотта считается традиционно итальянским продуктом. Рикотту часто добавляют в качестве начинки в соленые пироги, в некоторые виды лазаньи, торты и различные десерты.