

CANNELLONI MED SPINAT OG RICOTTA

Den klassiske ravioli med spinat og ricotta er taget til et nyt niveau i disse fantastiske cannelloni, hvor pasta og ost får selskab af en dejlig tomatsauce. Retten passer sig selv i ovnen, og den er slet ikke så svær, som den ser ud til at være.

•

Til

Tomatsauce

- 3 løg (store)
- 2 spsk olie
- 3 fed hvidløg
- 2 tsk sukker
- 3 ds hakkede tomater
- salt
- peber

Spinatfyld

- 200 g spinat
- 250 g ricotta
- 450 g hytteost
- 2 æg
- 250 g revet mozzarella

Derudover

- 500 g friske lasagneplader (de SKAL være friske)
- ca. 5 dl mornaysauce (eller bechamel)

Skær løgene i skiver, og steg dem i olien på en pande med høje sider. Du kan også bruge en gryde. Lad det svitse, til løgene er gennemsigtige.

Pres hvidløg, og tilsæt både det og sukker. Lad det simre et par minutter, og tilsæt derefter hakket tomat. Lad det simre lidt videre, og smag til med salt og peber.

Kom tomatsaucen op i et ildfast fad. Jeg brugte to forme, en på ca. 30 x 20 cm og en på 22 x 15 cm.

Skyl spinaten, og hak den. Kom den i en skål sammen med ricotta, hytteost, æg og halvdelen af mozzarellaen.

Kom ca. 1 ½ spsk. af spinatfyldet på en lasagneplade, og rul den sammen. Skær evt. overskydende lasagneplade af. Læg rullen i det ildfaste fad med lukningen nedad. Gør det samme med resten af fyldet og lasagnepladerne.

Hæld mornaysaucen over rullerne, og fordel resten af mozzarellaen på toppen.

Bag dine cannelloni ved 200 grader i ca. 30 minutter.



Server dem, som de er, eller evt. med en frisk salat til.