

Valletta
M L E K A R A

iz doline svežeg mleka

Kaneloni sa spanaćem i Ricotta-sirom

Potrebni sastojci:

250 g instant-kanelona (bez kuvanja)
440 g iscedenog i iseckanog paradajza iz konzerve
1 istucan čen belog luka
125 g rendanog mozzarella-sira
2 supene kašike rendanog parmezana

Za nadev:

pola veze spanaća
pola šolje vode
250 g iscedenog ricotta-sira
2 supene kašike parmezana
1 umučeno jaje
1/4 kafene kašike mlevenog muskatnog oraščića
sveže samleven crni biber

Priprema:

1. Kuvati spanać na srednjoj temperaturi 4-5 min ili dok spanać ne omekša; dobro ga procediti, odstraniti višak vode i ostaviti sa strane da se ohladi.
2. Sitno iseckati spanać i staviti ga u činiju. Dodati ricotta-sir, parmezan, jaja, muskatni oraščić i biber po ukusu. Kašikom staviti ovu smesu u kanelone, pa ih poređati jedne pored drugih u malo podmazan vatrostalni sud.
3. Pomešati paradajz i beli luk u činiji i kašikom ih stavljati preko kanelona. Posuti mozzarelom i parmezanom, pa peći na 180 C od 30 do 35 min dok kaneloni ne omekšaju ili dok im gornji sloj ne porumeni.

Prijatno!