

Cannelloni Salsati (Spinazie)

Benodigdheden:

- 1 300gr ricotta.
- 2 5 eieren.
- 3 500gr spinazie.
- 4 300gr jonge kaas.
- 5 60 gr pikante ricotta.
- 6 2 lepels gesnipperde peterselie.
- 7 1 theelepel zout.
- 8 1 theelepel peper.
- 9 1/2 theelepel nootmuskaat.
- 10 pepers
- 11 100gr paneermeel.
- 12 2 teentjes knoflook.
- 13 Cannelloni rollen.
- 14 200gr keukenroom.
- 15 geraspte kaas.

Saus:

- 1 100 gr olijfolie.
- 2 5 blaadjes basilicum.
- 3 1 ui.
- 4 1 eetlepel tomatenpuree.
- 5 1/2 glas witte wijn.
- 6 1 kg gepelde tomaten uit blik.
- 7 zout en peper naar smaak.

Bereiden:

Eerst de saus maken!

Doe de olijfolie in de pan en fruit het basilicum en ui hierin. Voeg na 5 min. 1 eetlepel tomatenpuree toe.

Goed roeren. Hierna een 1/2 glas witte wijn bij het mengsel toevoegen. Even laten opnemen.

Maak de gepelde tomaten met een vork goed kapot en doe ze bij de saus. **Goed roeren.**

Zout en peper naar smaak toevoegen. Laat de saus ongeveer 30 min. op een zacht vuur pruttelen.

Regelmatig roeren.

vulling Cannelloni rollen:

Meng de ricotta met eieren, spinazie, jonge kaas, pikante ricotta, peterselie, zout, peper, nootmuskaat, pepers, paneermeel, kaas en knoflook tot een goede massa. Om te kunnen proeven of het op smaak is, bak ongeveer 10 gr enkele minuten in een kleine pan. Voeg zout toe indien nodig. Als het mengsel te vloeibaar is, dan wat paneermeel erbij.

- 1 Als de saus klaar is, de oven op 200gr zetten. Giet een deel van de saus op een ovenschaal.
- 2 Vul de cannelloni rolletjes met de spinazievulling en leg deze in de ovenschaal.
- 3 Doe daar dan nog wat saus, gemengd met 200gr keukenroom, over.
- 4 Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en doe het 25 min. in de oven.
- 5 Folie eraf en strooi nog 40gr parmezaanse geraspte kaas er over heen.
- 6 Doe het nog 5 min. in de oven.
- 7 Klaar. Buon appetito.