



Canelones de ricotta y espinacas

12 placas para canelones cocidas

300 g. de ricotta

½ cebolla dulce picada en cubos pequeños

2 huevos

1 diente de ajo

100 g. de queso parmesano para el relleno

80 g. de queso parmesano para gratinar

400 g. de espinaca

150 g. de salsa bechamel

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva virgen extra

1- Lavamos, escurrimos y cortamos las espinacas, retirando el final del tallo. Ponemos agua con sal en un puchero, cuando esté hirviendo añadimos las espinacas y las cocemos durante 5 minutos, rectificando el punto de sal si fuese necesario.

2- En una sartén con aceite de oliva virgen extra, cocinamos el ajo y la cebolla dulce hasta que esté tierna.

3- Añadimos las espinacas y salteamos mezclando bien.

4- En un bol ponemos las espinacas con la cebolla dulce y el ajo, junto con la ricotta, el queso parmesano rallado, los huevos, sal y pimienta. Mezclamos todo bien.

5- En cada placa de canelón ponemos dos o tres cucharadas de relleno. Enrollamos y cerramos.

6- En una fuente de horno Colocamos los canelones en una fuente de horno, los cubrimos con salsa bechamel y queso parmesano. Metemos en el horno 20 minutos a 200°.

7- Dejamos reposar y servimos.