Vegetarianas

CANELONES DE ESPINAFRES E RICOTA

Receita Oficial
Médio
50 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 12 CANELONES
- 50 G CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 10 CL AZEITE
- 250 G ESPINAFRES CONGELADOS
- 400 G QUEIJO RICOTA
- 1 OVO
- 125 G PARMESÃO RALADO
- 25 CL NATAS
- AZEITE
- SAL

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 ºC (T. 6-7). Escalde os canelones numa panela durante alguns minutos. Descasque a cebola e o alho e pique-os grosseiramente. Coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Junte o azeite e os espinafres e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 5 min.
3. No final do programa, junte o queijo ricota, o ovo batido, sal e metade do parmesão ralado. Misture na velocidade 9 durante 30 seg. Coloque a mistura no centro da taça com uma espátula e misture durante 30 seg.
4. Encha os canelones com esta preparação e coloque numa travessa que vá ao forno. Cubra com natas e polvilhe com o restante parmesão. Leve ao forno durante 35 min. Sirva quente.