

CANNELLONIS DE RICOTTA E ESPINAFRES



INGREDIENTES

- CANNELLONIS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 10 CL DE AZEITE
- 250 GR DE ESPINAFRES CONGELADOS
- 400 GR DE RICOTTA
- 1 OVO
- 125 GR DE PARMESÃO RALADO
- 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 200°C.

2. Colocar os cannellonis em água quente alguns minutos e retirá-los. Reservar.

3. Descascar a cebola e o alho, cortá-los em pedaços e colocá-los na cuba, com a lâmina ultrablade. Picar na velocidade 11, durante 10 segundos. Acrescentar o azeite e os espinafres e arrancar o programa Cozedura Lenta, a 130°C, durante 5 minutos. No final do programa, acrescentar o queijo ricotta, o ovo batido, o sal e metade do queijo ralado e picar na velocidade 9, durante 40 segundos. Com a espátula, raspar as beiras da cuba e picar outra vez durante 30 segundos.

4. Guarnecer os cannellonis com o preparado e colocá-los numa travessa. Cobrir com o crême fraîche e com o resto do queijo ralado.

5. Colocar no forno cerca de 35 minutos. Servir quente.
