

Kaneloni sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano šerpa i Delimano tepsija iz Delimano Ceramica Prima Seta
- Kaneloni koji se ne kuvaju - oko 250 g

Za sos:

- 1 konzerva paradajz pelata (400 g)
- cen belog luka
- 125 g mocarele
- 2 kašike parmezana

Za nadev:

- 300 g spanaca
- 1/2 šolje vode
- 250 g rikote ili švapskog sira
- 2 kašike parmezana
- 1 jaje
- 1/4 kašičice muskatnog oraščica
- mleveni crni biber
- zacín

Priprema

Spanac kratko prokuvajte u Delimano šerpi, samo da omekša, procedite ga i, kada se ohladi, sitno iseckajte. Pomešajte spanac sa rikotom ili švapskim sirom, parmezanom, jajima, muskatnim oraščicem, vegetom i biberom.

Ovom smesom punite kanelone, pa ih porežajte u Delimano tepsiju.

Pomešajte pelat i propasiran beli luk, pa sos prelijte preko kanelona. Pospite mocarelom i parmezanom i pecite oko 35 minuta na 180 stepeni.