

CANNELLONI S RICOTTOU A ŠPENÁTEM



Cannelloni jsou pokrmem typickým zejména pro italskou oblast Emilia Romagna. Připravte si je s ricottou a špenátem.

Příprava:

Příprava bešamelu: Ohřejte si v kastrůlku mléko, stranou dejte rozpustit máslo. Když je rozpuštěné, sundejte ho z plotny a přídávejte za stálého míchání mouku, aby se nevytvářily žmolky. Pak dejte opět na plotnu a na mírném žáru a za stálého míchání nechte lehce zezlátnout. Mléko okořeňte muškátovým oříškem a špetkou soli a po troškách přilévejte k jíšce. Stále míchejte. Vařte asi 5 – 6 minut, dokud bešamel nezhoustne a nezačne probublat. Hustotu bešamelu můžete regulovat množstvím přidávaného másla a mouky (čím více, tím je bešamel hustší).

Náplň: Do vroucí osolené vody dejte na cca 3 minuty vařit omyté lístky špenátu, potom je sceďte, odstraňte všechnu vodu a nakrájejte nadrobno, přidejte ricottu, osolte, opepřete, přidejte sýr a žloutek, pořádně promíchejte.

Směsí naplníte cannelloni. Zapékací misku vymažte máslem nebo extra panenským olivovým olejem, nalijte dostatečné množství předem připraveného bešamelu, pak do mísy naskládejte naplněné cannelloni, zakryjte je opět vrstvou bešamelu a zasypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Dejte péci do trouby rozpálené na 200 stupňů na asi 40 minut.

Suroviny

těstoviny cannelloni

Na bešamel:

100 g másla

100 g hladké mouky

špetka soli

nastrouhaný muškátový oříšek

1 l plnotučného mléka

Na náplň:

200 g ricotty

150 g čerstvého špenátu

sůl

pepř

olivový olej

žloutek

nastrouhaný sýr Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



20' PŘÍPRAVA



50' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST