

Canelones rellenos con espinaca y ricota

Ingredientes

6 personas

1. 2 paquetes espinacas
2. 1 cebolla grande
3. 1 caja canelones
4. 350 grs ricota sin sal
5. 100 grs queso parmesano o pecorino
6. 1 cda margarina
7. 2 tazas salsa bechamel
8. 2 tazas salsa napolitana
9. al gusto Sal y pimienta

Paso a paso

1. 1
Precalentamos el horno a 180°C

2. 2
Hervimos en agua con sal los canelones siguiendo las instrucciones del empaque. Luego escurrimos y colocamos sobre un paño limpio a reposar. Reservamos



3. 3
Deshojamos y hervimos las hojas de espinacas en agua con sal por aproximadamente 8 minutos, escurrimos y exprimimos para quitar el exceso de agua. Esperamos que enfríen y picamos muy pequeña.



4. 4

Picamos la cebolla en cuadritos pequeños y la llevamos a un sartén con la mantequilla hasta que cristalicen.



5. 5

Agregamos las espinacas, el queso ricota y salpimentamos al gusto



6. 6

Se rellenan los canelones con esta mezcla. En una bandeja refractaria, se coloca salsa bechamel al fondo y se van agregando los canelones ya rellenos, luego se bañan por encima con salsa napolitana y se espolvorea con queso parmesano o pecorino.



7. 7

Llevamos al horno tapado con papel aluminio por 15 minutos, luego destapamos y dejamos 10 minutos más hasta gratinar!!!



8. 8

Buen Provecho!!! @azucarmorenah en mi recetario pueden encontrar mis recetas de salsa bechamel y salsa napolitana

Receta de Cookpad.com