



CANNELLONIS AUX ÉPINARDS

INGRÉDIENTS

- 12 cannelloni
- 700 g d'épinards
- 250 g de ricotta
- 2 gousses d'ail
- 1/2 l de béchamel (salée et poivrée)
- 100 g de parmesan rapé
- Sel poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Hacher grossièrement les épinards et l'ail

Faire fondre, dans une casserole, les épinards et l'ail 10 min à couvert

Ajouter la ricotta, saler, poivrer et bien mélanger

Garnir les cannelloni avec cette farce

Verser 1/3 de la béchamel au fond d'un plat à four ; y déposer les cannelloni puis recouvrir du reste de béchamel

Parsemer de parmesan

Recouvrir le plat d'un papier alu pour éviter le dessèchement des pâtes

Mettre au four à 190°C pendant 40 min.