



Cannelloni med ricotta, spenat och rostade pinjenötter i tomatsås

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Cannelloni är roligt att tillaga och ljuvligt gott att äta. Här är en vegetarisk favorit med spenat, ricotta och rostade pinjenötter, gratinerade i tomatsås.



INGREDIENSER

Cannelloni

- 1 paket färska lasagneplattor
- 250 g ricotta
- 2 msk creme fraiche (34%)
- 1 näve rostade pinjenötter
- 30 g färsk babyspenat
- 0.5 dl saltorkade inlagda tomater (helst cocktailtomater)
- 1 näve färsk basilika
- flingsalt

svartpeppar, nymalen

Tomatsås

2 burkar krossade tomater
2 dl matlagingsgrädde
2 st finhackade vitlöksklyftor
3 msk tomatpuré
1 nypa oregano
1 skvätt rödvin
flingsalt, efter smak
svartpeppar nymalen - efter smak
riven ost - gärna med lite styrka

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka spenat, basilika, soltorkade tomater och rostade pinjenötter. Blanda i ricottaosten och smaksätt med salt och peppar efter smak.
- 2** Smörj en ugnssäker form och sätt ugnen på 200 grader. Blanda krossade tomater med tomatpuré, oregano, finhackad vitlök, rött vin och matlagingsgrädde. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Klicka ut fyllning på lasagneplattorna, rulla ihop och lägg dem bredvid varandra i den smorda formen. Häll tomatsåsen över cannellonin och strö riven ost över allt. Grädda i ugn i ca 30 min (kolla av mot slutet).