

Recette de la semaine : cannelloni ricotta épinard

Ingrédients :

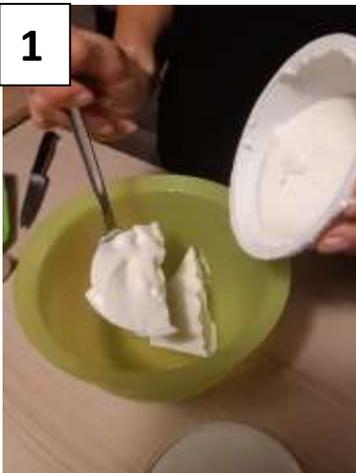
- Cannelloni
- 500 g de ricotta
- 300 g d'épinard
- 1 œuf
- 50 g de mozzarella
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème liquide
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- poivre + sel
- pignons de pin



Matériel :

- cocotte
- bol
- poêle
- couteau
- planche à découper
- 1 gobelet

1



Mettez 500 g de ricotta dans un bol

2



Ajoutez un œuf

3



Epluchez et hachez l'oignon

4



Lavez l'épinard

5



Mettez l'épinard dans une poêle

6



Ajoutez 1 gobelet d'eau



7

Ajoutez les oignons



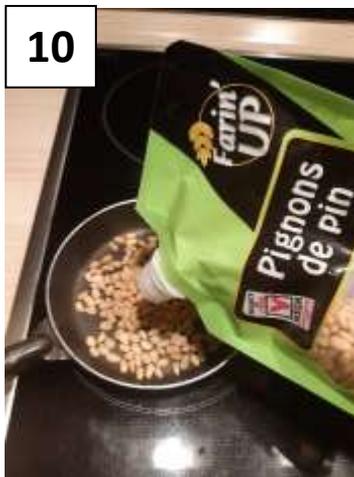
8

Ajoutez l'ail



9

Salez



10

Faites rôtir brièvement les pignons de pin



11

Mélanguez tout



12

Salez + poivrez



13

Remplissez les cannellonis avec la farce



14

Ajoutez 200 ml de lait



15

Ajoutez 200 ml de crème liquide



Coupez la mozzarella en petit morceaux



Mettez la mozzarella sur les cannellonis



Mettez les cannellonis au four pendant 25 minutes



**Nous souhaitons un bon
appétit !**

