

# Cannellonit pinaatti-ricottatäytteellä

## Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Juusto

### Bechamel-kastike

- 4 rkl voita
- 0.5 l maitoa
- 3 rkl vehnä jauhoja
- muskottia
- valkopippuria
- suolaa
- parmesaania raastettuna



### Pinaatti-ricottatäyte

- tuoreita pinaatinlehtiä
- 2 purjoa
- 2 isoa sipulia
- voita
- 1 prk ricottajuustoa
- 100 g parmesaania raastettuna
- suolaa
- pippuria
- muskottia
- 2 rkl oliiviöljyä

## Resepti työvaiheittain

### Bechamel-kastike:

Sulata voi pannulla ja lisää jauhot. Sekoita koko ajan. Lisää maito hiljalleen nauhana, muista sekoittaa koko ajan, ettei kastike pala, eikä jää paakkuseksi. Mausta muskotilla, suolalla ja valkopippurilla. Lisää loppu maito ja hämmennä. Sekoita parmesanraaste lopuksi joukkoon.

### Pinaatti-ricotta täyte:

Täytä Cannellonit ja laita voideltuun vuokaan. Päälle Bechamel-kastiketta ja juustoraastetta. Paistetaan uunissa, (n. 180 astetta) kunnes kuorrotus saa kauniin värin.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Sara Chafak suolasta  
sahramiin

**Reseptin luoja:**

Sara Chafak