

Cannellonis Epinard / Ricotta

Ingrédients (5 pers):

500gr d'épinards hachées
300gr de ricotta
200gr de chèvre frais (de marque petit billy, par exemple)
Le zeste d'un citron
100gr de pignons de pin
1 oignon
2 gousses d'ail
Sel, poivre.....et bien sur une boîte de cannelloni (Barilla)

_ Dans un saladier, mélanger la ricotta avec le chèvre, les épinards, le zeste du citron, les œufs, les pignons de pin ainsi que l'oignon émincé et les gousses d'ail finement hachées... Sel, poivre....

Préchauffage du four à 250°C.....

Dans un plat à gratin beurré versez une couche de béchamel...
Farcir les cannellonis, les disposer en une couche (deux max) puis recouvrir de béchamel et d'un peu de sauce tomate...

Enfourner à 200°C pendant 30,35 min....

Servir avec une salade.

+ Mozza ou dessus.