



Envianos tu
receta!



CANELONES DE RICOTA Y ESPINACA



1. En un bowl poner la harina y la leche en dos partes mezclando en el medio.
2. Incorporar el huevo y seguir batiendo.
3. Dejar descansar media hora.
4. Pintar con manteca la sartén o panquequera.
5. Poner un poco de la mezcla e ir haciendo cada panqueque lo más finito posibles.
6. Para el relleno, escurrir la ricota con un repasador limpio para que te quede bien seca.
7. Picar la espinaca y la cebolla y rehogarlas con un poco de aceite.
8. Mezclar la ricota con la espinaca y la cebolla. Condimentar con sal, pimienta y mucha nuez moscada. Sumarle un huevo y mezclar.
9. Armar los canelones con el relleno frio.
10. Poner en la fuente un poco de salsa de tomate, e ir acomodando los canelones en fila. Sumar más salsa de tomate por encima, la crema de leche y queso rallado.
11. Llevar al horno hasta que gratine, y a disfrutar!

Tarta



Pasta



Tarta blabla
\$10



Tarta blabla
\$10