

Cannelloni ze szpinakiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 26 minut

Czas pieczenia: 35 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Zaczynamy od przygotowania farszu szpinakowego. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 20 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, czosnek posiekać. Czas 6 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć czosnek ze ścianek naczynia. Wlać 20 g oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć czosnek. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę. Do naczynia odważyć około 200 g szpinaku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość podsmażać, aż szpinak „zwiędnie”. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 250 g szpinaku, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, dusić kolejną partię szpinaku. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, do szpinaku dodać 250 g serka ricotta. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem wymieszać. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, dodać 140 g tartego sera mozzarella. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem dokładnie wymieszać. Temperatura 100°C,

czas 1 minuta, prędkość 1.

7. Zdjąć pokrywę, farsz szpinakowy wyjąć do miski, naczynie umyć i osuszyć.
8. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 70g cebuli i 15 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać warzywa. Czas 7 sekund, prędkość 5.
9. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 30 g oliwy z oliwek, całość podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
10. Zdjąć pokrywę, wlać 500 g passaty pomidorowej, wsypać pół łyżeczki soli i szczyptę czerwonej ostrej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
11. Rurki makaronowe nadziewać farszem szpinakowym. Na dnie naczynia do zapiekania wysmarować odrobinę sosu pomidorowego (gorącego) na to ściśło obok siebie ułożyć nadziane rurki makaronu, połączyć połowę sosu, na wierzchu kolejną warstwę rurek makaronu. Połączyć całość pozostałym sosem.
12. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec cannelloni 25 minut. Następnie na wierzchu posypać 200g tartego sera mozzarella i piec całość przez kolejne 10 minut.
13. Cannelloni ze szpinakiem jest już gotowe, jednak gdyby rurki makaronowe nie były jeszcze dostatecznie miękkie, to wstawić naczynie do piekarnika jeszcze na 5-6 minut.