

Cannelloni épinards et Brocciu

Marché :

Épinards frais

Oignon 1

Brocciu ou équivalent (personnellement j'ai utilisé de la faisselle)

Pignons de pin (une poignée)

Sel

Parmesan

Sauce tomate : faites une sauce tomate à votre goût

Cannellonis:

Pré cuire les cannellonis dans l'eau bouillante salée env. 3 min, retirer, disposer sur un linge humide. Chauffer l'huile dans une casserole. Y faire suer l'oignon. Ajouter les épinards, faire suer pour qu'il n'y ai plus d'eau, retirer, laisser refroidir dans un récipient. Incorporer la faisselle et le parmesan, les pignons de pin, saler.

Faites une béchamel.

Remplissage: remplir les cannellonis avec la masse aux épinards à l'aide d'une cuillère à café ou d'une poche à douilles.

Disposer les cannellonis dans un plat, versez la béchamel, puis parsemer de parmesan.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200°C.

Servir les cannellonis avec votre sauce tomates maison.

- Pour donner un peu de piquant à la béchamel ajoutez un peu d'ail râpé.
- C'est une recette proposée par Philippe Etchebest