

Cannelloni aux épinards et à la ricotta



Ingrédients pour 6 personnes :

- une boîte de cannellonis de 250 g
- 850g d'épinards surgelés
- 650 g de ricotta
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- 150 g de mozzarella
- huile d'olive
- 1 kg de coulis de tomate
- muscade
- sel et poivre du moulin

Préparation

Eplucher l'oignon et l'ail et les détailler. Les placer dans une poêle huilée et les faire revenir rapidement. Ajouter ensuite les épinards surgelés. Laissez cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Mélanger les épinards cuits dans un saladier avec la ricotta, les œufs, la muscade, le sel et le poivre. Préchauffer le four à 180°C. Dans un plat à gratin recouvert de papier sulfurisé, étaler un tiers du coulis de tomate. Garnir les rouleaux de cannellonis de la farce aux épinards et les disposer dans le plat à gratin. Nappez du restant de coulis. On peut ajouter un peu d'eau sur le côté du plat. Parsemer de rondelles de mozzarella puis placer au four pendant 35 minutes.