



Canelones de espinaca y ricotta

□ **Ingredientes:**

- Panqueques o masa para canelones 12
- Espinaca 300 gramos
- Ricotta 200 gramos
- Sal y pimienta a gusto
- Nuez moscada a gusto.
- Salsa de tomate a gusto.
- Queso crema
- Queso rallado cantidad necesaria.

□ **Preparación:**

- 1-Poner la espinaca (limpia en caso de que sea fresca) en un sartén unos 5 minutos para que se ablande un poco, y si la espinaca es congelada unos 10 minutos o cuando veamos que comienza a soltar agua. Dejar enfriar.
- 2-Escurrir la espinaca, procesarla.
- 3-Colocar en un bol la ricotta, añadir la espinaca procesada, sal y pimienta, nuez moscada, 2 cucharadas bien cargadas de queso rallado. Mezclar bien para que se integren todos los ingredientes.
- 4-Rellenar los canelones utilizando los panqueques o masa de canelones.
- 5-Disponer los canelones ya rellenos en una fuente para horno, pincelando con salsa de tomate la base de la misma.
- 6-Cubrir los canelones con salsa de tomate, y el queso crema. Espolvorear con queso rallado y llevar al horno por unos 15 a 20 minutos.