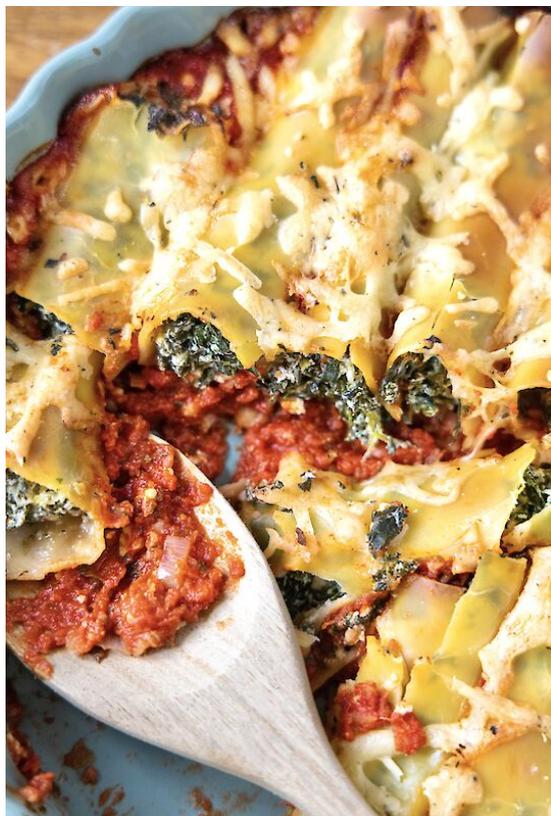




Cannelloni aux épinards, ricotta et herbes Henri Willig & fromage à l'ail



Ingrédients

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 300 grammes d'épinards
- 100 gramme de fromage ricotta
- 100 gramme de fromage blanc
- 125 gramme Henri Willig Herbes & Fromage à l'ail
- 0.5 une cuillère à café de noix de muscade
- 75 grammes de cannelloni
- 450 ml de mutti polpa / tomates filtrées
- Quelques brins d'herbes italiennes fraîches (sauge, romarin, thym)

Méthode de préparation des cannellonis aux épinards, à la ricotta et au fromage

Découvrez le monde savoureux des cannellonis faits maison avec cette recette simple et délicieuse de cannellonis aux épinards et à la ricotta. Parfait pour une soirée agréable ou un dîner spécial, ce plat combine la richesse crémeuse de la ricotta avec des épinards frais et la saveur incomparable du fromage aux herbes Henri Willig & garlic. Commencez et découvrez par vous-même à quel point il est facile de préparer des cannellonis aux épinards et à la ricotta.

La préparation

- 1: Hacher 2 échalotes et les faire revenir dans un grand wok ou une poêle à frire.
- 2: Ajouter ensuite les épinards petit à petit et les laisser se rétracter doucement.
- 3: Lorsque les épinards ont rétréci, ajouter la noix de muscade et un peu de sel et de poivre.
- 4: Mélangez bien à nouveau, puis mettez le tout dans une passoire pour qu'il refroidisse et s'égoutte. Vous utiliserez maintenant la casserole vide pour la sauce.
- 5: Hacher les deux autres échalotes et les faire revenir dans la poêle.
- 6: Ajouter ensuite les gousses d'ail pressées et faire frire pendant deux minutes supplémentaires.
- 7: Hacher finement les herbes italiennes fraîches.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- 8: Ajouter la mutti polpa et les herbes italiennes dans la casserole. Laisser mijoter à feu doux pendant au moins 10 minutes.
- 9: Râper le fromage Henri Willig Herbs & Garlic à l'aide d'une râpe à gros grains.
- 10: Les épinards ont maintenant un peu refroidi. Essorer autant que possible avec les mains et mettre les épinards dans un grand bol.
- 11: Ajouter la ricotta, le fromage blanc et 2/3 du fromage Herbs & Garlic. Bien mélanger.
- 12: Préchauffer le four à 175 degrés.
- 13: Dans un grand plat à four, verser la sauce tomate.
- 14: Remplir les cannellonis un par un avec la farce aux épinards et les napper de sauce tomate.
- 15: Lorsqu'ils sont tous remplis, saupoudrer le reste du fromage Herb & Garlic sur le dessus.
- 16: Mettre le plat au four pendant 40 minutes.

Prêt à préparer vos propres cannellonis aux épinards, à la ricotta et au fromage ?

Avec cette recette de cannelloni aux épinards et à la ricotta, vous allez créer un véritable chef-d'œuvre sur la table. La combinaison d'ingrédients frais et de nos fromages crée une expérience gustative inoubliable. Essayez-la maintenant et surprenez vos invités et vous-même avec un délicieux plat principal fait maison.
