



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



Ingrédients

- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 600 grammes d'épinards
- 200 grams of ricotta cheese
- 200 grams of cottage cheese
- 250 grammes de fromage Henri Willig aux herbes et à l'ail
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 150 grammes de cannelloni
- 900 ml multi polpa / sieved tomatoes
- Quelques brins d'herbes fraîches italiennes (sauge, romarin, thym)

Bereidingswijze

Ce cannelloni contient le fromage Henri Willig Herbs & Garlic. A

un délicieux fromage jeune aux herbes et à l'ail. Cela va parfaitement avec le plat, et lui donne une saveur supplémentaire.

Préparation :

Hacher 2 échalotes et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient translucides dans un grand wok ou une poêle à frire. Ajouter

ajoutez les épinards petit à petit et laissez-les rétrécir lentement.

Lorsque les épinards ont rétréci, ajoutez la noix de muscade et un peu de sel et de poivre

et un peu de sel et de poivre. Mélangez bien, puis mettez le tout dans une passoire pour qu'il refroidisse

laisser refroidir et égoutter.

Vous allez maintenant utiliser la casserole vide pour la sauce. Coupez les deux autres

échalotes et les faire frire glacées dans la poêle. Puis ajoutez les clous de girofle écrasés



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
Hoogedijk 8, 1145 PM
Katwoude
les Pays-Bas
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

l'ail et les faire frire pendant encore deux minutes.

Hachez finement les herbes italiennes fraîches.

Ajouter les mutti polpa et les herbes italiennes dans la poêle. Laissez tout

laissez tout mijoter à feu doux pendant au moins 10 minutes.

Râper le fromage Henri Willig Herbs & Garlic avec une râpe à gros grains.

Les épinards sont maintenant légèrement refroidis. Essorez autant d'humidité que possible

pressez les épinards pour en extraire le maximum d'humidité et placez-les dans un grand bol. Ajouter la ricotta

ajouter la ricotta, le fromage cottage et les 2/3 du fromage Herbs & Garlic. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 175 degrés.

Prenez un grand plat à four et versez-y la sauce tomate.

Remplissez les cannellonis un par un avec la farce aux épinards et déposez-les sur la sauce tomate

la sauce tomate. Lorsqu'ils sont tous remplis, saupoudrez le reste du fromage Herbs & Garlic sur le dessus.

Du fromage à l'ail sur le dessus.

Mettez le plat au four pendant 40 minutes.

ce cannelloni créatif et savoureux a été réalisé par @courgetticonfetti
