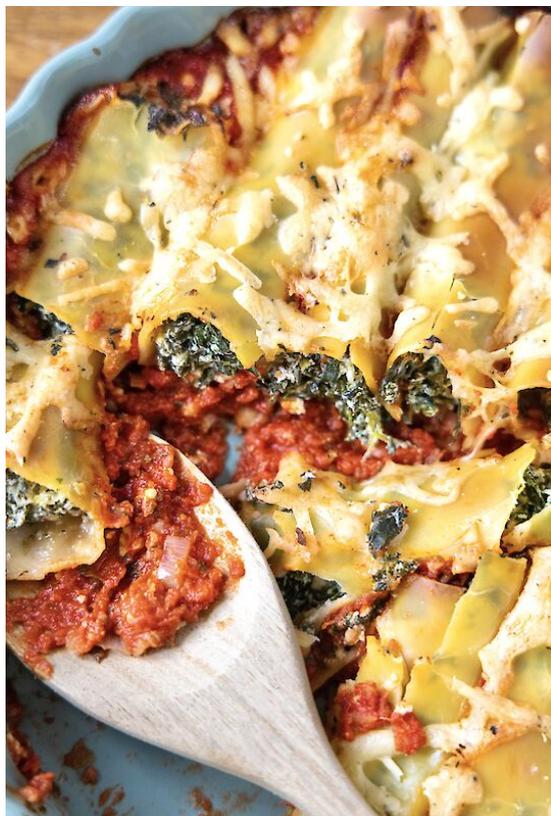




Cannelloni aux épinards, ricotta et herbes Henri Willig & fromage à l'ail



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)

La préparation

Ce cannelloni contient le fromage Henri Willig Herbes & ; fromage à l'ail. A délicieux fromage jeune aux herbes et à l'ail. Il convient parfaitement au plat et lui donne et lui donne d'emblée une saveur supplémentaire.

Préparation :

Hacher 2 échalotes et les faire revenir glacées dans un grand wok ou une poêle à frire. Ajouter petit à petit les épinards et les laisser réduire.

Lorsque les épinards ont rétréci, ajoutez la noix de muscade et un peu de sel et de poivre poivre. Mélangez bien, puis mettez le tout dans une passoire pour qu'il refroidisse et s'égoutte refroidir et égoutter.

Vous allez maintenant utiliser la casserole vide pour la sauce. Hachez les deux autres échalotes échalotes et faites-les revenir dans la poêle. Ajoutez ensuite les gousses d'ail pressées d'ail pressées et faites-les encore revenir pendant deux minutes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Hachez finement les herbes italiennes fraîches.

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

laisser mijoter à feu doux pendant au moins 10 minutes.

Râper le fromage Henri Willig Herbs & ail Henri Willig à l'aide d'une râpe à gros grains.

Les épinards ont maintenant un peu refroidi. Essorez-les autant que possible avec vos mains et enlevez l'humidité et mettez les épinards dans un grand bol. Ajouter la ricotta,

le fromage blanc et les 2/3 du fromage Herbs & ail. Mélangez bien.

Préchauffer le four à 175 degrés.

Dans un grand plat à four, verser la sauce tomate.

Remplir un par un les cannellonis avec la farce aux épinards et les placer sur la sauce tomate

sauce tomate. Lorsque tous les cannellonis sont remplis, saupoudrez les herbes restantes &

Ail sur le dessus.

Mettez le plat au four pendant 40 minutes.

Ce cannelloni créatif et savoureux a été réalisé par @courgetticonfetti
