Canneloncini di verdure



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 500 cc
Harina: 200 grs.
Espinaca: 1 Paquete
Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades

Relleno

Espinacas: 2 Paquetes

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Tomates Perita: 1 Lata
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Crema de leche: 200 cc
Queso Parmesano Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Blanquee las espinacas y pique groseramente.
- Mezcle los huevos con la *espinaca*, la leche y el *harina*.
- Cocine los panqueque de manera convencional.

Relleno

- Blanquee la *espinaca*.
- En un bowl mezcle la *espinaca* con la salsa bechamel
- Condimente con sal y nuez moscada.

Salsa

- Procese los tomates.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates con el *ajo*
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Corte los panqueques por la mitad cubra con el relleno y enrolle
- Emprolije los bordes.
- Acomode en una fuente para horno y cubra con la salsa , la *crema* y el queso parmesano
- Gratine en el horno

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canneloncini-di-verdure