

# 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>