

Canelones de espinaca y queso

Ingredientes:

*500 g de espinaca
100 g de panceta
150 g de mozzarella
150 g de ricota
12 panqueques
100 cc de salsa blanca
50 g de queso parmesano
1 yema
sal y pimienta
nuez moscada*



Preparación:

- 1- Blanqueá 2 minutos las espinacas en abundante agua hirviendo; colá, escurrí y picá.*
- 2- Cortá la panceta en cubitos y salteala hasta que queden dorados.*
- 3- Retirá, dejá entibiar y mezclá con la espinaca, la ricota desgranada y la mozzarella cortada en cubos pequeños.*
- 4- Salpimentá, condimentá con nuez moscada y rellená con la mezcla los panqueques.*
- 5- Acomodalos en una asadera de horno profunda apenas enmantecada y distribuí por encima la salsa blanca mezclada con la yema y el queso parmesano rallado.*
- 6- Horneá a fuego moderado 20 minutos hasta que la cobertura quede dorada y serví caliente.*