

CANNELLONI ARCOBALENO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- peperoni (200gr)
- timo
- mandorle dolci (100gr)
- noce moscata
- passata di pomodori (400gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50gr)
- cannelloni all'uovo (400gr)
- Spinaci in Foglia Findus (350gr)

Come si prepara

Preparare gli spinaci secondo le istruzioni riportate sulla confezione poi tritarli molto fini.

In un tegame scaldare l'olio, aggiungere la cipolla tritata, uno spicchio d'aglio schiacciato e far rosolare lievemente.

Aggiungere il peperone verde privato dei semi e tagliato a quadratini e cuocere per 5 minuti a fuoco dolce.

Aggiungere gli spinaci tritati e cuocere per altri 3 minuti per farli insaporire.

Aggiungere le mandorle dolci, un cucchiaino di timo, 300 ml di acqua e portare a bollore mescolando continuamente fino ad ottenere un impasto morbido.

Grattugiare la noce moscata, salare e pepare.

Preriscaldare il forno a 200 gradi.

Farcire i cannelloni con il ripieno preparato. Sistemarli in una pirofila ben unta, coprirli con la passata di pomodoro, spolverare di Parmigiano Reggiano e cuocere in forno per 20 minuti fino a che si saranno dorati in superficie, quindi servire caldi.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	162 kcal 678 kJ
-------------------	--------------------

Tags

surgelati, pasta fresca, vegetariana, Crepes, crespelle, cannelloni arcobaleno, cannelloni

