



Cannelloni med salami och spenat

Ingredienser 4 portioner

2 paket	färska pastaplattor
1 st	stor gul lök
400 g	spenat, tinad och hackad
3 st	vitlöksklyftor, knubbiga
2 msk	olivolja
100 g	salami
2 dl	ricotta, (eller annan färskost)
100 g	parmesan, finriven
2 tsk	pressad citron
	salt och svartpeppar
1 dl	pinjenötter
1 dl	hassel nötter

Tillagning

Att använda färska pastaplattor till cannelloni är enkelt och gott. Vill du göra rätten krämigare kan du toppa rullarna med en god tomatsås före gratinering.

1 Sätt ugnen på 225 grader. Hacka den gula löken och vitlöken fint. Hetta upp en stekpanna med olivolja och fräs löken på låg värme tills den börjar bli mjuk.

2 Tillsätt spenaten och fräs allt i ett par minuter på mellanvärme tills spenaten slutar vätska sig. Smaka av med salt och svartpeppar och låt svalna.

3 Strimla salamin grovt. Blanda den kalla spenaten med ricotta, salami, citronsaft och cirka hälften av den rivna parmesanen. Smaka av med salt och svartpeppar.

4 Bred ut fyllningen tunt över pastaplattorna, var noga med att få ut fyllningen ordentligt i kanterna. Rulla ihop till en rulle. Lägg rullarna tätt i en ugnsfast form och strö över resten av den rivna parmesanen. Gratiner mitt i ugnen i ca 30–40 minuter eller tills rullarna fått fin färg.

5 Rosta nöterna i en torr, het panna tills de börjar få fin färg. Strö över den gratinerade cannellonin och servera tillsammans med en god sallad. Vill du kan du riva ytterligare lite parmesan på toppen strax innan servering.