

Cannelloni ze szpinakiem, tuńczykiem i suszonymi pomidorami



Autor: **beeta**
Przepisów: **43** Ocena: **1263**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mrożony szpinak rozdrobniiony, 500g
- suszone pomidory, 8 szt
- tuńczyk w sosie własnym, mała puszka
- cebula, 1 szt
- czosnek, 2 ząbki
- pomidory w puszcze, 1 puszka
- pieprz, sól, oregano, pieprz cayenne
- świeża bazylia
- ser żółty, 200g
- makaron cannelloni, 12 szt
- twarożek ziołowy do kanapek, 1 op

Sposób przygotowania:

- 1 Farsz: Szpinak rozmrozić, posiekaną cebulę podsmażyć wraz z czosnkiem. Dodać szpinak. Do smaku dodać sól, pieprz, pieprz cayenne, oregano oraz twarożek. Gdy ostygnie dodać posiekane suszone pomidory i tuńczyka
- 2 Sos pomidorowy : pomidory przelać do garnka, dodać sól, pieprz, czosnek, świeżą bazylię.
- 3 Na dno żaroodpornego naczynia wlewamy trochę sosu pomidorowego. Cannelloni nadziewamy farszem. Układamy na w naczyniu. Zalewamy resztą sosu i posypujemy startym serem.
- 4 Całość pieczemy w piekarniku o temp. 180 stopni około 30-40 minut.
- 5 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: