cannellonis farcis aux épinards & à la ricotta

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

12 cannellonis
1 paquet de pousses d’épinards
huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
sel et poivre
300 grammes de ricotta
1 petit bocal de tomate séchée (à l’huile d’olive, égouttées)
4 jeunes oignons (émincés)
120 grammes de parmesan (râpé)
9 cuillères à soupe de sauce tomate (pour pâtes - prête à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les cannellonis. Égouttez-les, passez-les brièvement sous l’eau froide et disposez-les côte à côte sur un linge propre. Coupez-les en deux pour avoir deux tubes plus courts à farcir.**

2. **Lavez soigneusement les épinards et essorez-les, comme vous le feriez avec de la laitue.**

3. **Faites chauffer un généreux filet d’huile d’olive avec l’ail et faites revenir les épinards jusqu’à ce qu’ils commencent à fondre. Salez et poivrez. Retirez du feu et laissez refroidir un peu.**

4. **Mélangez-les avec la ricotta, les tomates séchées émincées, les jeunes oignons et la moitié du parmesan.**

5. **Farcissez les moitiés de cannellonis de ce mélange et disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson. Arrosez-les de sauce tomate. Saupoudrez-les avec le reste du parmesan. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**