

## CANNELLONI MED SPINAT/ GRØNKÅL, RICOTTA/HYTTEOST, SALVIESMØR OG SPRØD SALVIE

Cannelloni er pastaplader, der foldes til ruller eller rør. En dejlig vinterpastaret med masser af smag og varme. Grønkålen kan udskiftes med god grov vinterspinat, men grønkålen har lidt mere bid.

Man kan lave en stor portion og lægge nogle af rullerne i fryseren til en travl aften, hvor konen er umulig, og ungerne forlanger mad på bordet nu. Men på den anden side, sådan en dag er det vel faktisk rarest at gemme sig i køkkenet, og så er retten bedst frisklavet.

**1 kg frisk spinat eller grønkål**

**250 g ricotta, italiens svar på hytteost, der også kan bruges**

**200 g friskrevet grana padano eller parmesan**

**salt og peber**

**8 lasagneplader af frisk pasta (ca. 8 cm x 17 cm)**

**lidt smør**

**1 bundt salvie**

**neutral olie, vindrukerne, raps eller majs, men ikke koldpresset**

Bring en gryde let saltet vand i kog, og hav en stor skål koldt vand klar ved siden af.

- Skyl spinaten/kålen grundigt, og pluk eventuelle rødder og grove ribber af. Læg spinaten/kålen i det kogende vand, og lad den akkurat lige falde sammen. Læg den derefter straks i det kolde vand, så den ikke „koger“ videre.

- Hak spinaten/kålen groft og vend den sammen med ricotta og parmesan. Giv den lidt salt og peber.

- Forkog pastapladerne en anelse, ca. 1 minut, så de er smidige, men ikke udkogte. Lad dem køle af i koldt vand.

- Tag et stykke film, og læg en plade herpå. Læg en passende mængde fyld på pladen, og brug filmen til at løfte og lukke pastaen jævnt rundt om fyldet. Gentag med de resterende 7 plader.

- Læg cannellonierne i små ildfaste fade eller på en bageplade med papir på, og drys lidt parmesan ud over. Lige inden serveringen varmes cannellonien i ovnen ved 185 grader til parmesanen er smeltet. Imens smeltes smørret stille og roligt med fint hakket salvie. Lige før servering får det lov til at bruse op, inden det dryppes ud over cannellonierne. Serveres med det samme.

**TIP** Man kan evt. fritere hele salvieblade i lidt varm olie til pynt og knas.

