



## ほうれん草とリコッタチーズのカネロニ

チーズたっぷりで焼けば、みな美味しい 本格派?カネロニの中身はなんでもOK♪前日の残りのミートソースチキンのトマト煮などなんでも詰めて焼けばOK

### 使用商品

- #84 カネロニ
- フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- カネロニ.... 8個
- ほうれん草(下ゆでする).... 120g
- ホワイトソース .... 250g
- カッテージチーズとクリームチーズ.... 200g(1:1)で混ぜ合わせる
- 粉チーズ.... 20g
- 卵.... 1個
- 塩こしょう.... 適量
- バター.... 10g
- なめらかトマト.... 390g
- にんにく(みじん切り).... 1片

材  
料

手  
順

- ① ゆでたほうれん草を細かく切り、リコッタチーズ、卵黄と混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調える
- ② 鍋にニンニクのみじん切りを入れオリーブオイルで炒め、なめらかトマトを加えて中火で5分ほど煮る
- ③ 厚めのビニール袋に①を入れて端を切り、カネロニに詰めていく
- ④ 耐熱のグラタン器に、③のカネロニ、②のトマトソース、ホワイトソース、パルメザンチーズをのせ、カネロニに水分がいきわたるまで10分ほど休ませる
- ⑤ 170度のオーブンで20分ほど焼いたら、完成