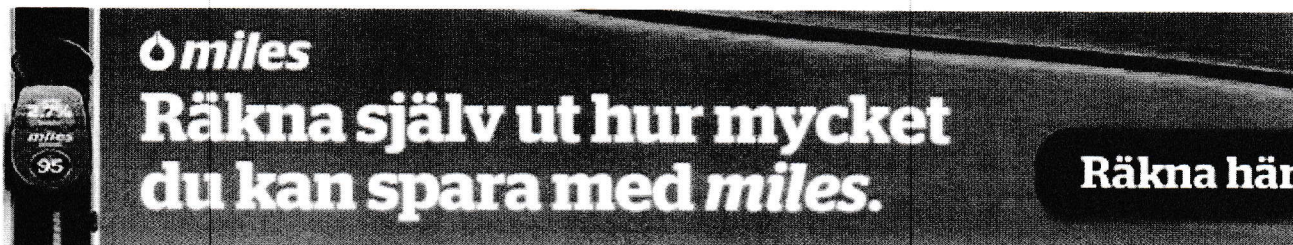


ANNONS:



Cannelloni fyllda med kalvfärs och spenat

av Paolo Roberto

Nyhetsmorgon - Mitt kök, 2014-02-27

Cannelloni med kalvfärs, spenat och en krämig ostsås gjord på taleggio och parmesan.

Ingredienser

400 g färska pastaplatlor

FYLLNING

400 g kalvfärs

2 hönslevar

1+1 msk olivolja

1 liten gul lök, finhackad

1 klyfta vitlök, finhackad

250 g fryst spenat, upptinad och avrunnen

2 msk smör

1 dl färskrivna parmesanost

2 msk grädde

1-2 ägg, lätt uppvispade

1 tsk torkad oregano

salt och svartpeppar

Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 200°
- 2 Hetta upp olivolja i en stekpanna. Tillsätt lök och vitlök, fräs dem på låg värme under omröring tills de mjuknat men utan att få färg.
- 3 Rör i spenaten och stek den på låg värme i ca 4-5 minuter, tills ev. vätska kokat in. Häll över spenat- och lökblandningen i en bunke.
- 4 Hetta upp olivolja i samma panna, lägg i kalvfärsen, bryn den lite lätt och smula sönder den med en gaffel.
- 5 Blanda köttet med spenat- och lökblandningen. Salta och peppra.
- 6 Smält smöret i pannen och stek leverarna i ca 5 minuter. Stek dem under omröring tills de är lätt brynta runt om och lite rosa inuti. Skär dem i små, små bitar och lägg dem i buken med de övriga ingredienserna.
- 7 Tillsätt parmesan, grädde, ägg och oregano. Blanda alltsammans noga och smaka av med salt och peppar.
- 8 Ostsås
Smält smöret i en kastrull, gärna med beläggning. Rör ner mjölet och vispa sedan långsamt ner mjölken och om rör till en slät blandning.

OSTSÅS

3 msk smör

3 msk vetemjöl

6 dl mjölk

0,5 tsk salt

1 krm svartpeppar

2 krm muskotnöt, mald

150 g taleggio, skuren i små
små bitar

1 dl parmesanost

färskriven parmesanost att
strö öve

- 9 Tillsätt salt, peppar och muskot och låt såsen sjuda i ca 5 minuter, rör om då och då. Ställ sedan åt sidan. Tillsätt osten och rör om tills osten smält och såsen är slät och inte alltför tjockflytande. Rör i ytterligare lite mjölk om det behövs. Smaka av och låt såsen svalna.
- 10 Skär pastadegen i rektanglar om ca 15x12 cm och koka dem i lättsaltat vatten med (1 msk) olja. Färska degplattor ska kokas i ca 3-4 minuter. Häll av vattnet och låt dem rinna av.
- 11 Lägg fyllningen på pastaplattornas kortsida, men inte ända ut på kanten. Rulla ihop dem.
- 12 Täck botten på en ugnform med lite av ostsåsen. Lägg i cannellonirullarna sida vid sida med skarven nedåt.
- 13 Fördela ostsåsen över pastarullarna och skaka formen så att såsen rinner ner mellan pastarullarna. Strö över parmesanost.
- 14 Sätt in formen mitt i ugnen i ca 20-30 minuter.

ANNONS:**Årets Majblomma är här!**

Stöd Majblommans insamling för barn i
Sverige som har det svårt.

Majblomman.se

Älskar du smarta prylar?

Det gör vi också. Nu 600 sidor med
smarta lösningar, tips & inspiration.

www.clasohlson.com

MATCHAD

BOKA ANNONS HÄR »