

Канелоні з сиром та шпинатом

Свіжа, літня, легка та надзвичайно смачна страва. Святкова, оригінальна, цікава та вишукана!

Можна написати багато позитивних епітетів, але ніколи не передати правдивого смаку цієї смакоти.

Канелоні – це італійська паста: довгі трубочки завдовжки 10 см., діаметром 1-2 см.

Завдяки такій формі пасту дуже зручно фарширувати різноманітною начинкою. Серед вегетаріанських варіантів це можуть бути смажені гриби, шпинат, овочі, сир, іноді навіть бобові.

Канелоні фарширують начинкою за смаком, а потім заливають соусом бешамель або класичним томатним і запікають у духовці до повної готовності. Крім білого або червоного соусу, канелоні приправляють твердим сиром пармезан. Однак, часто в рецептах можна зустріти і блакитний сир з цвіллю, який надає пікантного та гострого смаку.

Канелоні з'явилися на початку минулого століття, а точніше у 1907 році в Сорренто. Шеф-кухар ресторану “La Favorita” Сальваторе Колетта вперше з пасти завернув трубочку, наповнив її фаршем і закріпив зубочисткою. Але свою популярність ця страва набула завдяки уродженцю Неаполя Нікола Федеріко, який, переїхавши в Сорренто, продовжив справу Колетта.

Спочатку трубочки мали назву strascinati (від італійського strascinare-тягнути), оскільки тісто витягали качалкою, але дуже скоро за ними міцно закріпилася назва cannelloni.

Під час Другої Світової війни багато неаполітанців, рятуючись від бомбардувань, перебралися в Сорренто і, звичайно, ресторан їхнього земляка Федеріко став надзвичайно популярний. Канелоні тут подавали лише у неділю і, подекуди, що у цей день відвідувачі з'їдали понад 100 кг пасти!

▪ 500 г сиру рікота

- 100 г тертого сиру пармезану
- 250 г молодого шпинату
- 12 шт канелоні
- 10 г вершкового масла
- 500 мл томатного перетертого соусу
- 1 зубчик часнику
- 2-3 столові ложки оливкової олії
- декілька листків базиліка
- дрібка мускатного горіху
- сіль, перець

У маленькій каструлі на олії злегка підсмажити розчавлений лезом ножа зубчик часнику. Додати томатний соус, 2-3 листки базиліку, сіль, перець та проварити 15-20 хв.

Молоде листя шпинату промити у декількох водах від піску. Зцідити добре з нього воду, дрібно порізати та скласти у миску.

До шпинату додати сири рікота та пермезан (пармезану залишити 1-2 ложки), сіль, перець та тертий мускатний горіх до смаку. Суміш добре перемішати, наповнити нею великий кондитерський мішок.

Нагріти духовку до 200 С.

Плоску вогнетривку посудину змастити маслом, покласти рівномірно на дно кілька ложок томатного соусу.

Начинити сирі трубочки-канелоні сирно-шпинатовим фаршем та викласти у приготовану посудину одним шаром. Канелоні зверху полити соусом, притрусити залишеним пармезаном, накрити алюмінієвою фольгою чи кришкою та поставити у попередньо нагріту духовку на 30 хв.

До столу канелоні подавати прикрасивши свіжим базиліком та з сиром пармезан.











