

Κανελόνια γεμιστά με σπανάκι και τυριά και κρούστα απο κολοκύθα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. κολοκύθα κόκκινη καθαρισμένη, βρασμένη και κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 120 ml. κρέμα γάλακτος
- 480 ml νερό
- Αλάτι 1 κ.γ. και επιπλέον για τη γέμιση
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 230 γρ. σπανάκι βρασμένο
- 900 γρ. ρικότα θρυμματισμένη
- 450 γρ. μοτσαρέλα τριμμένη
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- φρέσκος βασιλικός 1/4 φλ.τσ. ψιλοκομμένο
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 2 αυγά

- 16 κανελόνια
- 60 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 8 άτομα

Βάζουμε στο μπλέντερ την κολοκύθα που έχουμε βράσει και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το νερό, 1 κ.γ. αλάτι και το μοσχοκάρυδο. Επεξεργαζόμαστε τα υλικά μέχρι να έχουμε ένα λείο μίγμα. Αν το μίγμα είναι πολύ πηχτό προσθέτουμε λίγο νερό και ανακτεύουμε. Αφήνουμε το μίγμα στην άκρη.

Ψιλοκόβουμε το μαγειρεμένο σπανάκι και το βάζουμε σε ένα μπόλ. Προσθέτουμε τη ρικότα, τη μισή ποσότητα της μοτσαρέλας, τον μαϊντανό, τον βασιλικό, τα αυγά, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα στην άκρη.

Βάζουμε νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα και βράζουμε τα κανελόνια. Φροντίζουμε να βράσουμε το ζυμαρικό μας κατά 2 λεπτά λιγότερο από αυτό που γράφει στη συσκευασία. Στραγγίζουμε τα μακαρόνια και τα ξεπλένουμε με κρύο νερό.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς C και λαδώνουμε ένα μεγάλο ταψί ή δύο μικρά.

Παίρνουμε ένα κανελόνι το γεμίζουμε με το μίγμα σπανακιού και το βάζουμε στο ταψί. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με τα υπόλοιπα κανελόνια. Περιχύνουμε με το μίγμα της κολοκύθας και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη μοτσαρέλα.

Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου μισή ώρα μέχρι να πάρει χρώμα η επιφάνεια του φαγητού.

Σερβίρουμε με λίγη παρμεζάνα αν θέλουμε.

Πηγή: cookbox.gr