# Canelones rellenos de espinaca y setas al gratén

50 minutos | Media | 2 Personas

## INGREDIENTES

- [ ] **1 pack de Espinaca**
- [ ] 150 g de ricotta
- [ ] 30 g de queso parmesano rallado
- [ ] 20 g de harina
- [ ] 20 g de mantequilla
- [ ] 250 ml de leche
- [ ] 8 placas de canelones precocidos
- [ ] 5 champiñones
- [ ] 1 diente de ajo
- [ ] Nuez moscada
- [ ] Aceite de oliva
- [ ] Sal
- [ ] Pimienta

1

Cuece las placas de canelones según las indicaciones del envase. Escurre y reserva sobre un paño limpio.

2

Sofríe el ajo picado en una sartén con un poco de aceite. Añade los champiñones laminados y cocina hasta que pierdan el agua. Incorpora la espinaca y cocina unos minutos más. Mezcla con la ricotta, sal y pimienta.

3

Rellena los canelones con la mezcla y coloca en una fuente de horno.

4

Prepara una bechamel derritiendo la mantequilla en un cazo, añade la harina y vierte poco a poco la leche caliente. Salpimenta y agrega una pizca de nuez moscada.

5

Cubre los canelones con la bechamel, espolvorea parmesano y hornea a 200 °C durante 20 minutos hasta que estén gratinados.

## Productos de esta receta

**1 pack de Espinaca**