



## Canneloni z grillowanego bakłażana i ricotty

### **Składniki na 4- 6 porcji:**

- papryka czerwona lub żółta 2 szt.
- świeży szpinak baby 250 g
- suszony pomidor 6 sz.
- suszone lub świeże oregano
- oliwa z oliwek 1/4 szklanki
- sól morska
- gałka muszkatułowa (szczypta)
- serek ricotta 1 opakowanie
- pomidory dojrzałe 3 szt lub 1 puszka
- czosnek 2 ząbki
- syrop klonowy 2 łyżki
- bakłażany 2 szt.
- utarty parmezan lub ser Bursztyn (opcjonalnie)

### **Przygotowanie:**

1. Rozgrzej piekarnik lub grill do temperatury 180 stopni. Wstaw papryki w całości i piecz aż skórka będzie lekko czarna. Wyjmij i włóż do miski zakrywając folią. Po kilku minutach wyjmij paprykę, zdejmij skórę. Pokrój paprykę w koskę ok 3 cm.
2. Dodaj paprykę na patelnię i gotuj przez ok. 10 min na średnim ogniu stale mieszając z obranymi ze skóry pomidorami. Dopraw mus solą i syropem klonowym.
3. Na patelni podsmaż szpinak z czosnkiem i gałką muszkatułową. Odstaw.

4. Potnij bakłażana na równe plastry wzdłuż na ok. 4 mm grubości. Posmaruj oliwą, dopraw solą i pieprzem i lekko zgrilluj lub upiecz na blaszce w piekarniku z obu stron. Odstaw.
5. Mus paprykowo pomidorowy wlej do żaroodpornego naczynia.
6. W miseczce wymieszaj pokrojony drobno suszony pomidor, szpinak i serek ricotta.
7. Smaruj plastry bakłażana farszem z serka ricotty delikatnie zawijając w rulony. Układaj zawinięte cannelloni w rzędach na musie w naczyniu żaroodpornym.
8. Posyp utartym parmezanem i piecz w temp. 160 stopni ok. 10 min.

**Następne warsztaty 10 maja zapraszamy :)**