

Cannelloni gevuld met ricotta, spinazie en pijnboompitten met tomatensaus

Monteabellón Roble 2011

Bodegas Monteabellón is een goed voorbeeld van de groei van Spanje als toonaangevend wijnland. Monteabellón heeft een vliegende start gemaakt met een high-tech bodega waarin de recentste kennis op het gebied van vinificatie en botteling wordt toegepast. Het resultaat is een nieuwe ster in de Ribera del Duero die wijnen aflevert met veel smaak en kwaliteit voor hun geld. De Roble (Tempranillo) heeft 5 maanden fustlagering gehad en kenmerkt zich door tonen van zwart fruit, vanille en kruiden in neus en smaak: frisse zuren en bijna zoete tannines: een heerlijk glas wijn!

Recept bij de Montéabellon Roble:

Italiaanse hoofdgerecht, 4 personen

Ingrediënten:

300 gram ricotta

20 gram Parmezaanse kaas

2 eetlepels bladpeterselie

2 eetlepels verse basilicum

2 eieren

300 gram verse spinazie

1 pak cannelloni

2 eetlepels extra vergine olijfolie

350 gram rauwe ham (voor vegetarische variant de ham weglaten)

1 eetlepel boter voor bakken en braden

Voor de tomatensaus:

1 teen knoflook

1 zak pastasaus (met basilicum)

1 eetlepel oregano

een paar takjes basilicum

40 ml extra vergine olijfolie

Benodigdheden: spuitzak

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Rasp de Parmezaanse kaas op een fijne rasp, hak de kruiden en klop de eieren los in een kommetje. Snijd de rauwe ham in stukken.

Breng in een pan water aan de kook en blancheer de spinazie gedurende 1 minuut. Meng de ricotta, de Parmezaanse kaas, de rauwe ham en de kruiden door de losgeklopte eieren. Breng het mengsel op smaak met zout en peper en schep het in de spuitzak.

Kook de cannelloni volgens de aanwijzingen op de verpakking en leg ze daarna in een kom met koud water en een scheut olijfolie. De olijfolie zorgt ervoor dat de pasta niet aan elkaar gaat plakken.

Giet de afgekoelde cannelloni af en vul ze met het spinaziemengsel in de spuitzak. Vet een ovenschaal lichtjes in met wat extra vergine olijfolie en leg de gevulde cannelloni erin. Bestrijk ze met een beetje margarine en zet ze 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze licht opgebold en een beetje krokant zijn.

Maak ondertussen de saus. Verhit daarvoor de 40 ml extra vergine olijfolie op een hoog vuur in een sauspan. Voeg het uitgeperste teentje knoflook en wat zout toe. Doe vervolgens de pastasaus en de oregano erbij en breng op smaak met peper en eventueel nog wat zout. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen.

Roer de verse basilicum door de warme tomatensaus als de cannelloni klaar zijn. Serveer de pasta met de saus op een mooie, grote schaal.