

Cannellonis de jambon à la sauce tomate

Les ingrédients

- 10 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- ± 800 ml de sauce Arrabiata (sauce tomate épicée)
- 250 g de ricotta
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g d'épinards frais
- 2 échalotes
- Une poignée de feuilles de basilic fraîches

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Coupez finement les échalotes.
- Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et faites revenir l'échalote. Ajoutez les épinards et laissez-les rétrécir.
- Placez le tout dans un tamis et faites sortir toute l'humidité avec le dos d'une cuillère. Hachez finement et mélangez la ricotta avec la moitié du parmesan. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Versez la sauce Arrabiata dans un plat à four.
- Tartinez généreusement les tranches de **Jambon SUPERIEUR HERTA** avec le mélange de ricotta. Roulez fermement et coupez-en 3 morceaux égaux. Placez-les debout dans la sauce et répétez cette étape jusqu'à ce que tout le jambon soit épuisé.
- Saupoudrez le reste du parmesan et arrosez d'huile d'olive. Assaisonnez de sel, de poivre et de feuilles de basilic hachées.
- Mettez au four pendant 20 minutes. Servez avec une baguette.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **3**