

Κανελόνια με σπανάκι και κρέμα γάλακτος



Υλικά (για 4-6 άτομα)

Διάφορα κίτρινα τυριά που να λιώνουν

4-5 κρεμμυδάκια φρέσκα

2 σκελίδες σκόρδο

λίγο λάδι για το τσιγάρισμα

λίγο άνηθο, αλάτι, πιπέρι

1 κουταλάκι ζάχαρη

150 γραμμάρια τυρί κρέμα

100 γραμμάρια μανιτάρια ψιλοκομμένα

1 πακέτο κανελόνια

1 πακέτο σπανάκι κατεψυγμένο

1 κρέμα γάλακτος

2-3 φρέσκες ώριμες ντομάτες τριμμένες

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό βράζουμε τα κανελόνια για 5 λεπτά ίσα – ίσα να είναι λίγο μαλακά αλλά όχι και τελείως σκληρά.

Στη συνέχεια, σοτάρουμε τα μισά κρεμμυδάκια και τη μια σκελίδα σκόρδο. Ρίχνετε και το σπανάκι να τσιγαριστεί και να πιει ελαφρώς τα υγρά του. Προσθέτετε τη

μισή κρέμα γάλακτος, το τυρί κρέμα, τα μανιτάρια, αλατοπιπερώστε και τ' αφήνετε να πάρουν 2-3 βράσεις. Πριν τα αποσύρετε από τη φωτιά ρίχνετε τον άνηθο.

Τ' αφήνετε σε μια μεριά να κρυώσει και σε ένα τηγανάκι ρίχνετε λίγο λάδι και τα υπόλοιπα κρεμμύδια με το σκόρδο. Τσιγαρίζετε ελαφρά και ρίχνετε τις ντομάτες. Αλατοπιπερώστε, βάλτε τη ζάχαρη και αφήστε να δέσει λίγο αλλά να έχει αρκετά υγρά.

Μόλις κρυώσει το σπανάκι, ρίχνετε μπόλικο τυρί, 2 κουταλάκια από τη σάλτσα ντομάτας και ανακατεύετε.

Σε ένα ταψί, βάζετε λίγη από τη σάλτσα ντομάτας κάτω και αρχίστε να γεμίζετε τα κανελόνια με το μείγμα σπανάκι-τυρί. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Μόλις τελειώσετε με το γέμισμα, περιχύνετε τα κανελόνια με την υπόλοιπη σάλτσα ντομάτας, ρίχνετε και την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος, σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο και ψήνετε για περίπου 30 λεπτά με πάνω και κάτω αντιστάσεις.

Πηγή: ikypros.com