

كا نيلوني بالسبانخ

المقادير:

- 1 مغلف مكرونة كا نيلوني
- $\frac{1}{2}$ كيلو جبنة ريكوتا
- $\frac{1}{2}$ كيلو سبانخ طازج
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل اسود
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بهار أبيض
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 1 بصل مفروم
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 4 أكواب صلصة طماطم
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة بارميزان
- ملعقة طعام أوراق بقدونس للزينة

طريقة التحضير:

- في وعاء، نضع الزبدة ونقوم بتقلية البصل حتى يتحمر.
- نسلق المعكرونة نصف سلق كيف تحتفظ بقوامها ثم تغسل وتصفى.
- تنظف أوراق السبانخ تسلق وتصفى من الماء وتعصر وتفرم.
- في وعاء، نقوم بخلط السبانخ مع جبنة الريكوتا وتتبيل بجوزة الطيب، الفلفل الأبيض البصل المقلي ويقلب.
- تحشى قطع الكا نيلوني بخليط الجبنة والسبانخ وترص في صينية وتسكب الصلصة فوق اللازانيا بعد تبيلها بالملح والفلفل.
- ندخل الصينية الى الفرن لمدة 30 دقيقة ثم نخرجها ونسكب عليها جبنة البارميزان وتزين بالبقدونس.

الف صحة!