



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert tortelloni med tomatsaus, pepperoni og spinat, servert med ruccolasalat

Gratinert tortelloni

1 pakke tortelloni med ricotta og spinat
50 g spinat
1 pakke tomatsaus
250 g bechamelsaus
1 pakke revet Grande Premium
1 pakke pepperonipølse i skiver

Ruccolasalat

50 g rucola
1 pakke balsamicovinaigrette

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Gratinert tortelloni:**Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Tilbered tortellonien som anvist på pakken. Sil av vannet.
- 3 **Gratinert tortelloni, fortsettelse:** Skyll spinaten. Ha tomatsausen i en ildfast form, og fordel den ferdigkokte tortellonien i sausen. Legg spinaten i et lag over tortellonien, og så et lag med bechamelsaus over spinaten. Topp med den revne Grande Premium-osten og pepperonien. Stek formen midt i ovnen i 8-10 minutter, eller til osten er gyllen.
- 4 **Ruccolasalat:**Skyll ruccolaen. Bland sammen ruccolaen og balsamicovinaigretten i en serveringsskål. Du kan også servere balsamicovinaigretten til retten.
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Server gjerne litt godt brød til denne retten.