



Κανελόνια με σπανάκι και φέτα

Μερίδες: 6

Χρόνος προετοιμασίας: 35 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 40 λεπτά

Σκεύος: πυρίμαχο σκεύος 25X30 εκ.

Υλικά για τη γέμιση

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
- 4-5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 800 γρ. σπανάκι, πλυμένο και κομμένο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- χυμό από μισό λεμόνι
- [150 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένη](#)

Υλικά για τη μπεσαμέλ

- [125 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#)
- 60 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- [600 ml φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ Πλήρες](#)
- [150 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένη](#)
- 2 κρόκους αυγών
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Άλλα υλικά

- 200 γρ. κανελόνια
- ελαιόλαδο για το πυρίμαχο σκεύος

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.



- 2) Προσθέτουμε το σπανάκι σε δόσεις, ανακατεύοντας απαλά να μαραθεί και να χάσει τον όγκο του.
- 3) Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, συνεχίζοντας το σοτάρισμα για 4-5 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.
- 4) Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τη [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.
- 5) Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Βάζουμε το [φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#) σε μέτρια φωτιά, να λιώσει. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια, μέχρι να ψηθεί το αλεύρι και να ξανθύνει.
- 6) Ρίχνουμε σταδιακά το [φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ](#), ανακατεύοντας ζωηρά με το σύρμα.
- 7) Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, συνεχίζοντας το ανακάτεμα μέχρι να πήξει η μπεσαμέλ.
- 8) Όταν πήξει, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τους 2 κρόκους και ανακατεύουμε καλά.
- 9) Προσθέτουμε τη φέτα στη μπεσαμέλ και ανακατεύουμε.
- 10) Λαδώνουμε πυρίμαχο σκεύος ή ταψί. Βάζουμε μια μεγάλη κουταλιά μπεσαμέλ στον πάτο και την απλώνουμε παντού. Γεμίζουμε κάθε κανελόνι με τη γέμιση και τα τοποθετούμε από πάνω, κολλητά το ένα στο άλλο.
- 11) Περιχύνουμε τα κανελόνια με την υπόλοιπη μπεσαμέλ, απλώνοντάς τη ομοιόμορφα.
- 12) Ψήνουμε τα κανελόνια σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στον αέρα, για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα η μπεσαμέλ.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**