

Cannelloni ricotta e spinaci *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparare una besciamella con 250gr di latte, 20 di olio e 20 di farina, un po' di noce moscata, sale e pepe.

Preparare le lasagne o a partire dall'impasto di pasta all'uovo o usare quelle comprate fresche, quindi sbollentarle per mezzo minuto in acqua salata.

Cuocere gli spinaci per 2 minuti in acqua bollente e poi strizzarli per bene.

Grattugiare il grana, tenerne da parte un po' e mescolarlo alla ricotta con un po' di sale e pepe.

Tagliare le lasagne a straccetti 5x7cm e riempirli con una striscia di composto alla ricotta e una di spinaci cotti, quindi chiudere arrotolando la lasagna a formare un cannellone.

Disporre ordinatamente in una teglia o in una cocotte e spalmare bene con la besciamella.

Cospargere di grana grattugiato, quindi passare in forno al grill per 10 minuti.

Consigli

Se vi piace l'idea di dare un tocco di brio in più alla vostra ricetta, "sporcate" la base della pirofila e la superficie dei cannelloni con del pomodoro fresco. Se invece non avete particolarmente a cuore la scelta vegetariana, potete anche introdurre nel ripieno dei golosissimi dadini di prosciutto cotto o, perchè no, di mortadella.

Curiosità

All'estero non sempre si usa chiamare questo formato di pasta "cannelloni". In Gran Bretagna si usa parlare al singolare, dicendo appunto "cannellone", perchè risulta più facile che pronunciare il plurale. Oltreoceano invece si parla di "maniche" o "manicotti".

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Lasagne 200 grammi

Besciamella 300 millilitri

Grana 70 grammi

Spinaci 500 grammi

Ricotta 300 grammi