

CANELLONI AGLI SPINACI



difficoltà: *

tempo: 20'

Ingredienti per 4 persone

16 quadrati di pasta per cannelloni

Parmigiano grattugiato gr 50

Burro gr 50

Per la besciamella:

Besciamella Istantanea Reire gr 100

Acqua gr 500

Noce moscata, sale, pepe a piacere

Per il ripieno:

Carne cotta (vitello arrosto) gr 200

Spinaci gr 200

Prosciutto cotto gr 100

Parmigiano grattugiato gr 100

Un uovo

Noce moscata, sale a piacere

🌸 Fate cuocere al dente in acqua salata la pasta, scolatela e passatela in acqua fredda. Disponetela su un canovaccio asciutto.

🌸 Pulite e lavate gli spinaci, lessateli, strizzateli e tritateli insieme alla carne e al prosciutto cotto.

🌸 Amalgamatevi l'uovo, il parmigiano, poco sale e la noce moscata. Stendete questo ripieno sulla pasta dei cannelloni, arrotolateli e poneteli in una pirofila imburrata.

🌸 Preparate la besciamella come indicato a fianco e versatela, ancora calda sui cannelloni.

🌸 Cospargete con abbondante parmigiano e fiocchi di burro e gratinate al forno a 200° per 20 minuti.

PREPARAZIONE

Diluire 1 kg di prodotto in 5 litri e mezzo o 6 di acqua a temperatura ambiente e agitare con vigore con una frusta o con un agitatore meccanico. La quantità di acqua utilizzata può variare a seconda della densità del prodotto che si vuole ottenere. Aggiungere, a piacere, eventuali spezie o sale.

