

Cannelloni ricotta e spinaci

Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

I **cannelloni con ricotta e spinaci** sono un primo piatto tipico e casalingo della tradizione italiana, preparati con piccole varianti in molte regioni della nostra penisola; essi rappresentano il classico piatto di pasta ripiena della domenica in famiglia, preparati sovente nei giorni di festa; il loro successo è dovuto al fatto che costituiscono un pietanza davvero versatile e molto gustosa.

I cannelloni con ricotta e spinaci sono formati da rettangoli di pasta all'uovo arrotolati con un ripieno di ricotta, spinaci, parmigiano grattugiato e spezie.



Ingredienti

>> Pasta

(fresca o secca) cannelloni 250 gr

...per il ripieno

>> Noce moscata

in polvere 1 grosso pizzico

>> Pepe

macinato a piacere

>> Sale

q.b.

>> Uova

2

>> Parmigiano Reggiano

grattugiato 100 gr

>> Ricotta

di mucca 400 gr

>> Spinaci

freschi 500 gr

...per la copertura

>> Parmigiano Reggiano

grattugiato 50 gr

>> Besciamella

500 ml

Preparazione



Per preparare i cannelloni di ricotta e spinaci, potete comprare dei cannelloni di pasta secca, già pronti da farcire ed infornare, oppure utilizzare della pasta fresca all'uovo, preparandola voi stessi o adoperando, per esempio, delle sfoglie di pasta fresca per lasagne, reperibili in ogni supermercato. Per il ripieno, mondate gli spinaci freschi e lessateli in pochissima acqua salata (1); metteteli quindi a scolare, strizzandoli per bene al fine di togliere più acqua di cottura possibile. Non appena saranno intiepiditi, tritateli finemente (2) con la lama di un coltello o con la mezzaluna e poneteli in una ciotola assieme alla ricotta sbriciolata, la noce moscata, le uova, il pepe e il formaggio grattugiato (3).



Mescolate bene e amalgamate uniformemente il tutto (4), poi aggiustate di sale.

Preparate la **besciamella** secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)).

Ricavate dei rettangoli di pasta all'incirca di 10-12 cm x 8-10 cm, lessateli per 1-2 minuti in acqua salata e poi poneteli ad asciugare su di un canovaccio pulito: mettete al centro di ognuno di essi un cucchiaio di ripieno (5) e arrotolate la pasta andando a formare dei cilindri (6).



Oliate o imburrate una teglia (o pirofila) abbastanza capiente da contenere tutti cannelloni formando un solo strato, e spalmate 2-3 cucchiai abbondanti di **besciamella** sul fondo. Subito dopo aggiungete i cannelloni (7) e ricopriteli quindi con la besciamella (8), spolverizzate di parmigiano reggiano grattugiato (9) e infornate a 200° per 20-25 minuti, utilizzando il grill per gli ultimi 5 minuti, al fine di gratinare la superficie dei cannelloni ricotta e spinaci.

Se adopererete dei **cannelloni di pasta secca** già pronti:

Riempite una tasca da pasticciare (con bocchetta grossa e liscia) con il composto di ricotta e spinaci e farcite i cannelloni, dopodiché adagiateli uno vicino all'altro nella teglia e ricopriteli con la restante besciamella, che cospargerete con il parmigiano reggiano grattugiato.

Infornate i cannelloni a 200° per circa 20-25 minuti, utilizzando il grill per gli ultimi 5 minuti, al fine di gratinare la superficie dei cannelloni ricotta e spinaci.

Consiglio

Se **lapasta fresca** da voi impiegata per la preparazione dei cannelloni è **stata acquistata** , leggete le indicazioni riportate sulla confezione, perchè potrebbe non essere necessario lessarla prima di infornarla.