

CANNELLONI DI MAGRO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta all'uovo in sfoglia,
- 1 kg di spinaci,
- 200 g di ricotta,
- 3 uova,
- 2 tazze di besciamella,
- noce moscata,
- parmigiano grattugiato,
- sale.

Ricavare dalla sfoglia quadrati di circa 10 cm di di lato.

Lessarli e stenderli ad asciugare su un tovagliolo.

Lessare gli spinaci, tritarli e passarli nel burro, unire la ricotta, le uova frullate, la noce moscata, il sale e il parmigiano.

Con il composto riempire i cannelloni, avvolgendoli su loro stessi.

Disporli in una pirofila imburata, coprire con besciamella e dorare in forno.