

CANNELLONI BIANCHI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 cannelloni già pronti,
- 250 g di ricotta,
- 500 g di erbe o spinaci,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- olio,
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- pepe bianco,
- noce moscata.

In un pentolino fate fondere il burro a fuoco moderato.

Appena sciolto, aggiungetevi poco a poco la farina, mescolando sempre, e fate cuocere per qualche minuto.

Bagnate col latte che avete scaldato in precedenza, sempre mescolando lentamente, e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Condite la besciamella con un pizzico di sale e di pepe bianco, infine aromatizzate con una grattata di noce moscata. Tenete la besciamella da parte.

Lavate bene le erbe in acqua corrente fredda, quindi lessatele in una capace padella con abbondante acqua salata. Scolatele e tritatele grossolanamente, mettetele in una grande ciotola e unitevi la ricotta.

Mescolate bene, unite il parmigiano e amalgamate ancora.

Riempite i cannelloni con questo composto, sistemati nella teglia da forno leggermente imburata, copriteli con uno strato abbondante di besciamella e spolverizzate col parmigiano grattugiato.

Cuccete in forno per circa 20 minuti.