

# CANNELLONI CON GLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 quadrati di pasta per cannelloni,
- 25 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- 1 tazza di besciamella,

Per il ripieno:

- 200 g di carne cotta,
- 300 g di spinaci,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 uovo,
- 25 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale.

Per la besciamella:

- 50 g di margarina (o burro),
- 50 g di farina,
- 50 cl di latte,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Far cuocere al dente in acqua salata la pasta, scolarla e passarla in acqua fredda.

Disporla su un canovaccio asciutto.

Pulire e lavare gli spinaci, lessarli, strizzarli e tritarli insieme alla carne e al prosciutto cotto.

Amalgamarvi l'uovo, il parmigiano poco sale e la noce moscata.

stendere questo ripieno sulla pasta dei cannelloni, arrotolarli e porli in un pirotfila imburata.

Preparare la besciamella e versarla, ancora calda sui cannelloni.

Cospargere con abbondante parmigiano e fiocchi di burro e gratinare al forno (200 gradi).