

# CANNELLONI DELL'AGNESE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 8 uova,
- 16 cucchiari di farina,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 10 sottilette,
- latte,
- burro,
- ragù.

Fate le frittatine per i cannelloni con le uova e la farina.

Ungete il fondo di una padella accuratamente con la cotenna del prosciutto cotto.

Aggiungete alla besciamella il prosciutto cotto tritato e il formaggio.

Riempite le frittatine del composto e disponetele in una pirofila divise in tre bocconcini.

Coprite il tutto con il ragù e mettete nel forno caldo a gratinare.