

Cannelloni ricotta e spinaci

Categoria: Primi - Al forno



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min
 Cottura: 30 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa



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.

I cannelloni con ricotta e spinaci sono un piatto ricco e gustoso, adatto anche a chi non mangia carne!

Ingredienti

» **Pasta**
all'uovo 16 cannelloni secchi o 8 sfoglie secche o fresche (circa 200 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 besciamella e per la copertura

» Burro 50 gr	» Latte 500 ml	» Olio di oliva extravergine q.b.	» Sale q.b.
» Farina 00 50 gr	» Noce moscata q.b.	» Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	

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 (qui la nostra ricetta) o adoperando, per esempio, delle sfoglie di pasta fresca per lasagne, sia secche che fresche, reperibili in ogni supermercato, che poi verranno arrotolate. Iniziate a preparare 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 (2). Non appena saranno intiepiditi, tritateli finemente (3) con la lama di un coltello o con la mezzaluna.





Ponete gli spinaci in una ciotola assieme alla ricotta (4), le uova (5), il pepe e la noce moscata, infine il formaggio grattugiato (6).



Mescolate bene e amalgamate uniformemente il tutto con un cucchiaio (7), poi aggiustate di sale. Preparate la besciamella secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)): riscaldate il latte, speziandolo con pepe e noce moscata; sciogliete il burro in un casseruola a fuoco dolce e aggiungete la farina (8). Mescolate velocemente con una frusta a spirale per evitare che si formino grumi. Quando la farina si sarà completamente amalgamata aggiungete il latte caldo, salate e, continuando a mescolare, fate addensare il tutto (9).



Ora possiamo realizzare i cannelloni: sbollentate la sfoglia o i cannelloni per 1-2 minuti in acqua salata (10) e poi poneteli ad asciugare su di un canovaccio pulito (vi consigliamo di leggere le indicazioni riportate sulla confezione, perchè potrebbe non essere necessario lessare la pasta prima di infornarla, in particolare se è fresca o se l'avete fatta in casa). Noi abbiamo usato delle sfoglie lunghe 20 cm e larghe 15 cm. Ponete al centro di ogni sfoglia un paio di cucchiari di ripieno (per la nostra sfoglia sono circa 130 gr) (11) quindi arrotolatela su se stessa per formare i cilindri (12). Se usate i cannelloni già pronti, riempite una sac-à-poche (con bocchetta grossa e liscia) con il composto di ricotta e spinaci e farcite i cannelloni uno ad uno.



Tagliate a metà ogni cilindro ed ecco i vostri cannelloni (13). Disponeteli su una pirofila ben oliata sul fondo e coperta con un paio di cucchiari di besciamella (14) quindi ricopriteli interamente con altra besciamella (15).



Spolverizzate con il parmigiano grattugiato (16) e infornate a 200° per 20-25 minuti (17), utilizzando il grill per gli ultimi 5 minuti, al fine di gratinare la superficie dei cannelloni ricotta e spinaci (18). Ecco pronti i vostri cannelloni con ricotta e spinaci!

Conservazione

Potete conservare i cannelloni con ricotta e spinaci in frigorifero per 3-4 giorni in un contenitore ermetico. Potete congelare i cannelloni sia da crudi, poi farli scongelare in frigorifero e cuocerli in forno; oppure da cotti, poi farli scongelare in frigorifero e riscaldarli per 5 minuti in forno.

