

Cannelloni ricotta e spinaci

I **cannelloni ricotta e spinaci** sono un classico della cucina italiana, in cui i cannelloni vengono farciti con un ripieno di ricotta e spinaci, conditi con la besciamella e gratinati nel forno.

Il tempo di preparazione dei **cannelloni ricotta e spinaci** è stato calcolato in base all'utilizzo di pasta già pronta. Se si preparano i cannelloni a mano è necessaria un'ora in più. C'è quindi da tenere in considerazione il tempo di preparazione della besciamella (20 minuti). La preparazione complessiva è quindi di circa 1 ora e 20 con la pasta pronta e 2 ore e 20 con quella fatta in casa.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **700Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di spinaci
- Sale
- 400 g di ricotta di mucca
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 250 g di Pasta all'uovo o cannelloni secchi già pronti
- Burro per la pirofila
- 500 ml di Besciamella

PREPARAZIONE

- Pulire gli spinaci accertandosi che siano stati scartati tutti i gambi e sciacquare abbondantemente le foglie in acqua fresca corrente. Metterli in una capace pentola, portarli sul fuoco e farli bollire a fuoco moderato per 10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaino in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua.
- Tritarli finemente con la mezzaluna sul tagliere.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta e il Parmigiano Reggiano grattugiato, fino ad amalgamarli.

Se si utilizza la pasta fresca:

- Tagliare la pasta in rettangoli lunghi 10-12 cm e lessarli per un minuto in abbondante acqua salata.
- Metterli su uno strofinaccio ben pulito. Farcirli mettendo un cucchiaino di composto di ricotta, spinaci e Parmigiano vicino al lato più corto ed arrotolare.

Se si utilizzano i cannelloni già pronti:

- Riempire i cannelloni con il composto aiutandosi con un cucchiaino.

Per completare la preparazione:

- Imburrare una pirofila grande abbastanza da contenere tutti i cannelloni in un solo strato.
- Preparare la besciamella, metterne un mestolo sul fondo della pirofila e disporre i cannelloni.
- Coprire con la restante besciamella, cospargere con altro Parmigiano Reggiano grattugiato e cuocere nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti.
- Prolungare per qualche minuto la cottura sotto il grill del forno se occorresse per rosolare in superficie.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata **un giorno prima** e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

Una volta cotta, è anche possibile **congelarla**, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.