

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 e ½**
- 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

Preparazione del ripieno

- Pulire gli spinaci scartando i gambi e sciacquare abbondantemente le foglie in acqua fresca corrente. Ripetere l'operazione più volte se sono molto sporchi perchè le foglie increspate trattengono facilmente la terra che poi rilasciano in cottura.
- Mettere gli spinaci in una capace pentola. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio.
- Portare la pentola sul fuoco e far bollire gli spinaci a fuoco moderato per 10 minuti mescolando di tanto in tanto. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaio in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua. Quando sono intiepiditi si possono anche strizzare con le mani e tamponare con carta da cucina. Devono essere bene asciutti.
- Tritare gli spinaci con un pesante coltello o con la mezzaluna. A me piacciono piuttosto fini, ma regolatevi secondo il vostro gusto personale.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta e il Parmigiano Reggiano grattugiato, fino ad amalgamarli.

Se si utilizza la pasta fresca:

- La pasta deve essere stesa in strisce larghe circa 10 cm, un po' spessa. Se si usa la macchina per la pasta di solito è da scegliere la penultima tacca. [Cliccare qui per prepararla secondo la nostra ricetta base.](#)
- 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 cucchiaio 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 [secondo la nostra ricetta base](#), 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 occorre 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.