

Cannelloni Alla Besciamella

Lessate gli spinaci, sgocciolateli, passateli al mulinetto. Tritate la carne e il prosciutto. Mescolate carne, prosciutto e spinaci, aggiungete due cucchiaini di formaggio grattugiato, amalgamate con l'uovo, regolate sale e pepe. Preparate la pasta. Tirate la sfoglia e tagliatela a grandi rettangoli. Fate una besciamella un po' fluida. Nel frattempo lessate, in abbondante acqua salata a bollore, per circa 6-7 minuti pochi rettangoli di pasta per volta. Sgocciolateli su un telo da cucina bagnato e strizzato. Su ogni rettangolo mettete un po' di ripieno e un po' di besciamella e arrotolate. Allineate i cannelloni in una pirofila imburata, copriteli con un velo di besciamella, cospargete la superficie con alcuni fiocchetti di burro. Fate gratinare in forno a 200 gradi per 20 minuti. Ritirate, fate riposare 5 minuti. Vini di accompagnamento: Lambrusco Di Sorbara DOC, Cesanese Di Affile ?Amabile? DOC, Lizzano Rosso ?Giovane e Frizzante? DOC.

Ingredienti

Pasta Tipo Pasta All'uovo

Per Il Ripieno:

200 G Vitello Arrosto

1 Fetta Prosciutto Cotto

300 G Spinaci

1 Uovo

Besciamella

2 Cucchiaini Formaggio Grattugiato

Burro

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.