

# Cannelloni Alla Ricotta

Cuocere per 10' gli spinaci con una noce di burro e un po' di sale. Unire agli spinaci la ricotta, 2 cucchiari di parmigiano, noce moscata sale e pepe. Riempire con il composto i cannelloni e sistemarli in una pirofila, coprirli con la besciamella, distribuirvi il prosciutto e cuocere in forno a 180' per circa 20'

## Ingredienti

8 Cannelloni All'uovo  
300 G Ricotta  
300 G Spinaci Lessati Tritati  
50 G Prosciutto Cotto A Dadini  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
300 G Besciamella  
Prezzemolo  
Noce Moscata  
Burro  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 50 minuti.