

# Cannelloni Con Gli Spinaci

Far cuocere al dente in acqua salata la pasta, scolarla e passarla in acqua fredda. Disporla su un canovaccio asciutto. Pulire e lavare gli spinaci, lessarli, strizzarli e tritarli insieme alla carne e al prosciutto cotto. Amalgamarvi l'uovo, il parmigiano poco sale e la noce moscata. stendere questo ripieno sulla pasta dei cannelloni, arrotolarli e porli in un pirofila imburrata. Preparare la besciamella e versarla, ancora calda sui cannelloni. Cospargere con abbondante parmigiano e fiocchi di burro e gratinare al forno (200 gradi).

## Ingredienti

16 Quadrati Pasta Per Cannelloni  
25 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
50 G Burro  
1 Tazza Besciamella  
Per Il Ripieno:  
200 G Carne Cotta  
300 G Spinaci  
100 G Prosciutto Cotto  
1 Uovo  
25 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Noce Moscata  
Sale  
Per La Besciamella:  
50 G Margarina (o Burro)  
50 G Farina  
50 Cl Latte  
Noce Moscata  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 50 minuti.