

# Cannelloni Di Magro (2)

Ritagliate dalla pasta dei quadrati e lessateli in acqua salata; scolateli e metteteli su di un panno. Lessate gli spinaci e tritateli, mescolateli con il burro, la ricotta e un cucchiaio di parmigiano. Mettete un po' di ripieno in ogni quadrato di pasta, imburrate una teglia e metteteci i cannelloni. Cospargeteli con burro fuso e parmigiano. Mettete in forno finché non si sarà formata una crosta in superficie.

## Ingredienti

Pasta Tipo Lasagne

500 G Spinaci

250 G Ricotta

1 Uovo

1 Cucchiaio Formaggio Parmigiano Grattugiato

Sale

Burro

## Note

Preparazione: 45 minuti.