

Cannelloni Di Magro

Ricavare dalla sfoglia quadrati di circa 10 cm di di lato. Lessarli e stenderli ad asciugare su un tovagliolo. Lessare gli spinaci, tritarli e passarli nel burro, unire la ricotta, le uova frullate, la noce moscata, il sale e il parmigiano. Con il composto riempire i cannelloni, avvolgendoli su loro stessi. Disporli in una pirofila imburata, coprire con besciamella e dorare in forno.

Ingredienti

600 G Pasta Tipo Pasta All'uovo In Sfoglia
1000 G Spinaci
200 G Ricotta
3 Uova
2 Tazze Besciamella
Noce Moscata
Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.