

Cannoli Di Lasagnette

Nettate con cura le biette, lavatele sotto l'acqua corrente, privatele delle coste bianche e ponete ci? che rimane in una casseruola, lasciate cuocere le biette con la sola acqua residua del lavaggio e un pizzico di sale per 10 minuti, a calore moderato e recipiente coperto. Quando saranno diventate tenere, scolate le biette, strizzatele con cura e passatele nel tritaverdure raccogliendo il tutto in una terrina, aggiungendo la ricotta gi? schiacciata assieme alla panna, il sale necessario, una grattatina di noce moscata e una macinata di pepe; mescolate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Fatto ci?, lessate le lasagnette in una pentola piena d'acqua bollente salata, cui avrete aggiunto due cucchiaini d'olio: ci? impedir? alle lasagnette di attaccarsi fra loro; scolate dopo 6-7 minuti e stendetele su alcuni canovacci per farle asciugare bene. Fatto questo, arrotolate ogni lasagnetta su se stessa per il lungo, in modo da formare tanti cilindretti a spirale che adagerete man mano in una pirofila rotonda, uno accanto all'altro. Farcite ciascun cilindretto con il composto a base di ricotta e biette; cospargete in superficie con il parmigiano grattugiato, bagnate con il burro, fatto fondere in un pentolino a parte, e passate al forno gi? caldo (180 gradi) per 15 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno e portatela direttamente in tavola.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Lasagnette All'uovo (alte Circa 3 Cm)
200 G Ricotta
300 G Biette
1/2 Bicchiere Panna Da Cucina
1 Grattatina Noce Moscata
50 G Burro
2 Cucchiaini Olio D'oliva
4 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale
1 Macinata Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.