

PRIMI PIATTI

Cannelloni con ricotta e spinaci

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato



Se cercate un [primo piatto](#) che faccia la felicità di grandi e piccoli, magari perfetto da mettere a tavola la domenica quando tutta la famiglia si riunisce, i cannelloni con ricotta e spinaci sono proprio ciò che fa al caso vostro. Facili da fare, sono una ricetta furbissima perché può essere preparata comodamente in anticipo.

Ispirata ai tradizionali [cannelloni](#) casalinghi, questa versione prevede un gustoso ripieno di ricotta e spinaci invece del classico ragù di carne.

Non serve essere grandi esperti in cucina per realizzarla anzi, seguendo i nostri consigli anche chi non è pratico riuscirà benissimo!

Venite a scoprire tante altre ricette appetitose di cannelloni:

[Cannelloni tricolore](#)

[Cannelloni con patate e bresaola](#)

[Cannelloni alla napoletana](#)

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

PER LA BESCIAMELLA

FARINA 0 50 gr

LATTE 1 l

BURRO 50 gr

SALE

NOCE MOSCATA

PER LA FARCIA

SPINACI già cotti - 300 gr

RICOTTA 500 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

NOCE MOSCATA

PER IL CONDIMENTO

PASSATA DI POMODORO 500 ml

CIPOLLA piccola - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cannelloni con ricotta e spinaci, la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della preparazione della pasta fresca: nella maniera tradizionale, unite le uova sbattute alla farina, lavorate il composto in modo tale da incorporare bene gli

ingredienti.





- 2 Stendete il composto di farina e uova sul piano di lavoro, impastate bene con le mani, formate una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.





- 3** Preparate a questo punto la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, appena il burro si sarà sciolto, aggiungete nella casseruola insieme al burro fuso tutta la farina in una sola volta; con l'aiuto di una frusta, fate assorbire completamente la farina al burro fuso e lasciate tostare leggermente.





- 4 Versate il latte nella casseruola, continuate a mescolare con la frusta in modo tale da evitare la formazione di grumi, salate, pepate e insaporite con un pizzico di noce moscata. Continuate a mescolare con la frusta fino a quando il latte avrà preso bollore e il composto comincerà ad addensarsi in modo da formare la besciamella.





- 5 Appena la besciamella è pronta, toglietela dal fuoco e travasatela in una ciotola in modo tale da farla raffreddare.



- 6 Preparate a questo punto il condimento dei cannelloni ricotta e spinaci: mettete a soffriggere un trito di cipolla in una casseruola con dell'olio, versate nella casseruola insieme al trito di cipolla, la passata di pomodoro, regolate con il sale e se gradite anche un pizzico di pepe, lasciate cuocere e restringere leggermente.



7 Mentre il condimento è in cottura, preparate la farcia dei cannelloni: sminuzzate con un

coltello gli spinaci precedentemente sbollentati e strizzati; tarsferiteli in una ciotola con la ricotta setacciata, insaporite il composto, con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.





- 8 Per dare ulteriore sapore alla farcia aggiungete anche un pizzico di noce moscata, mescolate in modo da amalgamarre bene tutti gli ingredienti.



- 9 Porzionate la pasta fresca, infarinatela e stendetela con la macchinetta stendi-pasta.



10 Stendete le strisce di pasta, naturalmente a vostro piacere lo spessore e da ogni striscia ricavate dei quadrati.





- 11** Immergete per qualche istante i quadrati di pasta fresca, in acqua bollente, scolate i quadrati e lasciateli asciugare su di un canovaccio di cotone.





- 12** Mettete all'interno di un sac-à-poche la farcia preparata in precedenza, farcite ogni quadrato di pasta e arrotolate in modo da formare i cannelloni.



- 13** Cospargete il fondo di una pirofila con la besciamella e posizionatevi sopra i cannelloni appena confezionati.



14 Condite con i cannelloni di ricotta e spinaci con la salsa di pomodoro, la besciamella e il parmigiano grattugiato. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti.





15 Una volta trascorso il tempo di cottura sfornate lasciate intiepidire e servite i cannelloni ricotta e spinaci.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche la sfoglia delle lasagne?

Certo, andrà benissimo.