

PRIMI PIATTI

# Cannelloni tricolore magro ricotta e spinaci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



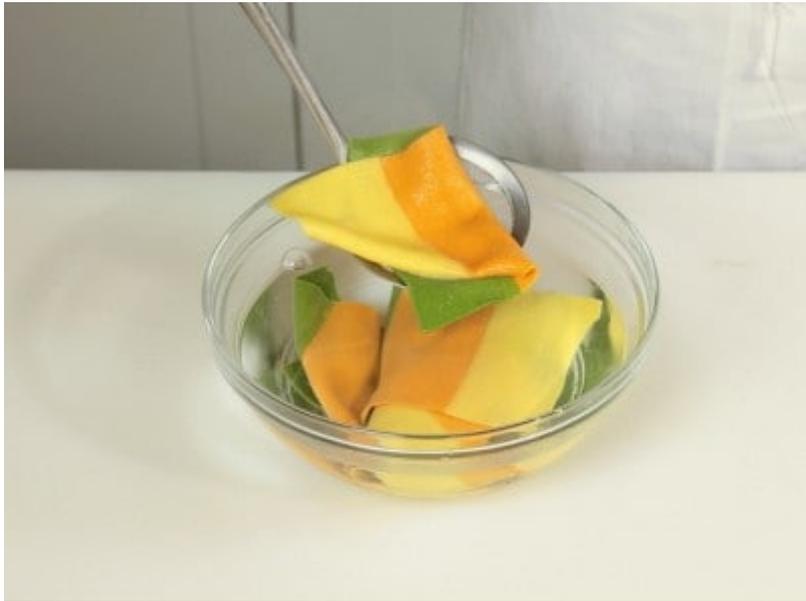
I classici [cannelloni di magro](#) si rinnovano grazie a sfoglia tricolore che li rende particolarmente coreografici. La gratinatura con la besciamella arricchita di groviera e parmigiano rende il piatto gustosissimo.

## PREPARAZIONE

- 1 Stendete la sfoglia molto sottile e tagliatela in rettangoli regolari.



- 2 Scottate le sfoglie in abbondante acqua salata per 3 minuti, quindi scolatela e trasferitela in una ciotola con dell'acqua fredda.



3 Prelevate le sfoglie dall'acqua e mettetele ad asciugare su di un canovaccio.



4 A parte setacciate la ricotta in una ciotola.



5 Lessate gli spinaci, scolateli, strizzateli e tritateli finemente. Unite gli spinaci alla ricotta.



6 Condite la farcia di ricotta e spinaci con sale, pepe, noce moscata e parmigiano; legate il tutto con il tuorlo d'uovo. Amalgamate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 7 Confezionate, a questo punto, i cannelloni distribuendo il ripieno appena ottenuto su di un lato del rettangolo di sfoglia e arrotolandolo.



- 8 Realizzate la besciamella facendo fondere il burro, aggiungete la farina e mescolate velocemente per non far fare i grumi e lasciate cuocere a fiamma moderata per 3 minuti.



- 9 Aggiungete, quindi, il latte precedentemente bollito e continuate a mescolare con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una besciamella liscia e senza grumi.



**10** Regolate di sale e lasciate cuocere la besciamella per altri 5 minuti a fiamma bassa.

Spegnete il fuoco sotto la besciamella e incorporatevi il groviera tagliato a dadini e il parmigiano; profumate con la noce moscata.



**11** Distribuite un velo di besciamella sul fondo della pirofila e disponetevi sopra i cannelloni in fila; ricopriteli con altra besciamella e distribuite dei fiocchetti di burro in superficie.



**12** Infornate a 200° per 15 minuti o fino a che si ottenga una bella gratinatura.

