Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 gr Ricotta
- 12 cannelloni
- 300 gr spinaci
- 50 gr Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 1 uovo
- 400 ml besciamella
- q.b. olio EVO
- q.b. Burro Parmareggio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. noce moscata

DESCRIZIONE

Far saltare gli spinaci in una padella con una noce di Burro.
In una ciotola aggiungere Ricotta, uovo, Parmigiano Reggiano Grattugiato, sale, noce moscata e amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
A parte mixare gli spinaci con un frullatore ad immersione, quindi aggiungere al composto precedentemente realizzato.
Cuocere i cannelloni in abbondante acqua salata, scolarli al dente e lasciarli asciugare su un canovaccio.
Procedere a farcirli con il ripieno di Ricotta e spinaci.
Cospargere il fondo di una pirofila con uno strato di besciamella, quindi disporre i cannelloni precedentemente farciti.
Ricoprire i cannelloni con la besciamella e cospargere con Parmigiano Reggiano Grattugiato.
Cuocere in forno a 180° per 30 minuti.