

# Cannelloni con ricotta e spinaci



## ingredienti

### per la pasta

100 g di farina  
1 uova  
una punta di cucchiaino di sale

### per il ripieno

350 g di spinaci  
250 g di ricotta  
25 g di Parmigiano Reggiano  
un pizzico di noce moscata  
sale, pepe

olio extravergine d'oliva per la teglia

### per la besciamella

200 ml di latte  
20 g di burro  
20 g di farina  
un cucchiaino raso di Parmigiano Reggiano grattugiato  
un pizzico di noce moscata  
sale, pepe

### per la finitura

180 g di ragù di carne  
una presa di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

1 ora

## COTTURA

25 min

## TEMPO TOTALE

1 ora 25 min

3 persone

## procedimento

Preparare la pasta secondo il procedimento indicato [QUI](#). Lasciare riposare la pasta per circa 30 minuti, chiusa all'interno di un sacchetto di plastica ben chiuso, per impedire che si secchi.

Nel frattempo, preparare il ripieno. In una pentola capace, lessare gli spinaci, fino a che non risulteranno ben teneri e non si sarà asciugato molto bene il fondo della pentola, quindi tagliuzzarli o passarli nel robot. Unire quindi la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato, la noce moscata, regolare di sale e pepe e amalgamare bene, fino ad ottenere un composto omogeneo e abbastanza asciutto. Per comodità, trasferire il ripieno in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia tonda da 12 mm.

Passare la pasta, un po' per volta, nella sfogliatrice, riducendola ad una sfoglia abbastanza fine (ho usato lo spessore 6 della mia Atlas 150, in una scala da 0 a 10). Porzionare la sfoglia, tagliandola ogni 10 cm circa, aiutandosi con una rotella tagliapasta liscia. Arrotolare ciascuna porzione, sovrapponendo le due estremità, fino a formare una sorta di tubo; infilare le dita all'interno e premere sul punto di giunzione per saldare bene la pasta.

Riempire la pasta per i cannelloni con il ripieno tenuto da parte, quindi trasferire il cannellone finito in una teglia spennellata con poco olio. Proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti.

Distribuire il ragù di carne sui cannelloni, quindi preparare la besciamella seguendo il procedimento indicato [QUI](#) e cospargerla sul ragù. Ultimare spolverizzando con una presa di Parmigiano Reggiano grattugiato e cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, quindi portare il forno a 200°C e cuocere per altri 5-10 minuti o comunque fino a doratura.