

# Cannelloni ricotta e spinaci



Oggi Frasincucina propone un classico della cucina italiana, i cannelloni ricotta e spinaci, conditi in bianco con la besciamella. Perfetti per un pranzo domenicale e ottimi da riscaldare il giorno dopo in ufficio. Se utilizzate gli spinaci freschi potete prepararli in anticipo e congelarli già in mono porzioni in modo da averli subito disponibili in ogni occasione.

**Ingredienti per 12 persone**

1,5 Kg di spinaci freschi puliti  
1 kg di ricotta  
2 confezioni di cannelloni (circa 24)  
olio  
sale  
parmigiano

Per la besciamella

1,5 litro di latte  
6 cucchiaini di farina  
150 g di burro  
sale  
noce moscata

Per prima cosa preparare la besciamella: in un pentolino abbastanza capiente sciogliere il burro e non

appena liquido, prima che inizi a bollire, aggiungere la farina, mescolare bene facendo amalgamare il composto. Aggiungere un pizzico di sale e piano piano il latte, mescolando continuamente per non formare grumi. Cuocere la besciamella il tempo necessario per farla addensare, ma non troppo, in quanto i cannelloni sono secchi e richiedono più umidità in cottura. A fine cottura, regolare di sale e aggiungere una grattata di noce moscata. Tenere la besciamella da parte e lasciarla raffreddare.



Lavare gli spinaci e cuocerli in un tegame con un filo di olio e mezzo bicchiere di acqua. Non appena sono appassiti e l'acqua è evaporata, aggiustare di sale e aggiungere due cucchiaini di besciamella.



Schiacciare la ricotta con una forchetta in modo da renderla cremosa.



Unire la ricotta agli spinaci e amalgamare bene. Trasferire il composto in un sac a poche.



Versare un po' di besciamella sul fondo delle teglie. Riempire i cannelloni con il composto di ricotta e spinaci e posizionarli nelle teglie.



Ricoprire con la besciamella e cospargere di parmigiano grattugiato.



Cuocere in forno caldo a 200 ° per circa 40 minuti, facendo attenzione a non bruciare la superficie. Se necessario per la prima metà del tempo di cottura ricoprire con un foglio di carta di alluminio.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette del Pranzo a Lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)