

Cannelloni ricotta e spinaci

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Cannelloni: 250 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Ricotta: 500 gr
- Sale: q.b.
- Spinaci: 250 gr

Preparazione

I **cannelloni con ricotta e spinaci** sono molto semplici da preparare, come prima cosa mettete gli spinaci all'interno di una pentola con dell'acqua fredda e portate ad ebollizione. Raggiunta l'ebollizione, spegnete la fiamma e scolate per bene gli spinaci, dopodiché sminuzzateli.

In una ciotola mettete la ricotta e aggiungete gli spinaci, il parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata e mescolate per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti. In un'altra ciotola mettete la passata e conditela con olio e sale.

Preriscaldate il forno a 180 gradi. Farcite i cannelloni con il **ripieno di ricotta e spinaci**, potete utilizzare un sac à poche come ho fatto io oppure inserite il condimento direttamente con le mani.

Sulla base di una pirofila mettete un velo di sugo e sistemate poi i cannelloni con ricotta e spinaci. Ricoprire con la **passata di pomodoro classica Pomì** rimanente ed infornate, lasciate cuocere per circa 30-35 minuti, per verificare la cottura infilzare con una forchetta i cannelloni.

Sfornate quindi i cannelloni ricotta e spinaci e lasciateli riposare per 5 minuti prima di consumarli.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml

