



Cannelloni alla besciamella

[Del 05/05/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 4 persone: pasta tipo pasta all'uovo - per il ripieno: 200 g di vitello arrosto, 1 fetta di prosciutto cotto, 300 g di spinaci, 1 uovo, besciamella, 2 cucchiai di formaggio grattugiato, burro, sale, pepe

Lessate gli spinaci, sgocciolateli, passateli al mulinetto. Tritate la carne e il prosciutto. Mescolate carne, prosciutto e spinaci, aggiungete due cucchiai di formaggio grattugiato, amalgamate con l'uovo, regolate sale e pepe. Preparate la pasta . Tirate la sfoglia e tagliatela a grandi rettangoli. Fate una besciamella un po' fluida. Nel frattempo lessate, in abbondante acqua salata a bollore, per circa 6-7 minuti pochi rettangoli di pasta per volta. Sgocciolateli su un telo da cucina bagnato e strizzato. Su ogni rettangolo mettete un po' di ripieno e un po' di besciamella e arrotolate. Allineate i cannelloni in una pirofila imburrata, copriteli con un velo di besciamella, cospargete la superficie con alcuni fiocchetti di burro. Fate gratinare in forno a 200 gradi per 20 minuti. Ritirate, fate riposare 5 minuti Vini di accompagnamento: Lambrusco Di Sorbara DOC, Cesanese Di Affile "Amabile" DOC, Lizzano Rosso "Giovane e Frizzante" DOC.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]