

Cannelloni ricotta e spinaci - [Visualizza sul sito di line](#)

Ingredienti:

300gr di farina di rimacinato  
3 uova  
3 cucchiaini di olio di oliva  
un pò d'acqua

Ripieno:

500gr di spinaci  
500gr di ricotta  
30cl di panna  
2 uova  
150gr di parmigiano  
80gr di burro  
qualche foglioline di salvia  
sale pepe  
noce moscata





Fare friggere gli spinaci con 50gr di burro, tritarli con un coltello, mescolare con la ricotta, le uova, 10cl di panna, 50gr di parmigiano, salvia, sale, pepe, noce moscata.





Riempire i cannelloni e adagiarli in una teglia unta di burro...



*...avendo cura di mettere la chiusura sotto.*



*Cospargete di panna salata e pepata e mettete sopra il restante parmigiano e pezzetti di burro*



Infornate a 180° (termostato 6) per 30 minuti.  
Poi a 200° (termostato 7) 15 minuti.

Si deve formare una crosticina sopra.