

CANNELLONI DI MAGRO AL GRATIN



■ INGREDIENTI

Una sfoglia fatta con 500 g di farina bianca e 4 uova, 3 tuorli, 400 g di purea di spinaci, 50 g di parmigiano grattugiato, 2 dl di besciamella, 1 dl di vino bianco secco, 200 g di burro, noce moscata, una teglia a perdere.

■ PREPARAZIONE

Tagliare la sfoglia a rettangoli di 6 x 8 centimetri, lessarli scolarli e adagiarli su un telo umido. Fare un composto con la purea di spinaci, la besciamella, i tuorli, 30 g di parmigiano, mezzo cucchiaino di noce moscata e sale. Amalgamare bene, farcire i cannelloni, arrotolarli e posarli in una teglia a perdere imburata, senza sovrapporli. Condirli con burro fuso e abbondante parmigiano. Infornare a calore forte per 30 minuti, poi gratinare leggermente la superficie.



Scopri tante altre ricette su www.valledeisanti.it