

## Cannelloni ricotta e spinaci



Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

## Ingredienti

Cannelloni: 250 grNoce moscata: q.b.

• Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio

• Parmigiano grattugiato: 50 gr

Pepe nero: q.b.Ricotta: 500 grSale: q.b.Spinaci: 250 gr

## For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml



## **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.