

CANNELLONI DI MAGRO (1 teglia)

DIFFICOLTÀ: MEDIA

INGREDIENTI:

215g farina
3 uova
3-4 cubetti di spinaci congelati
1 scalogno
3-4 cucchiaini di formaggio grattugiato
un cucchiaio abbondante di ricotta
15g burro
150g latte
3-4 cucchiaini di salsa di pomodoro
qb olio d'oliva
qb sale & pepe

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una padella rosolare lo scalogno in un goccio di olio, unire gli spinaci congelati e lasciarli cuocere (volendo utilizzare spinaci freschi). Salare e pepare e fare in modo che quanta più acqua evapori. Lasciar raffreddare. Preparare poi la farcia frullandoli con la ricotta, un uovo, formaggio grattugiato, sale e pepe
- ✓ Preparare la sfoglia lavorando su un piano di lavoro 200g di farina con le 2 uova, se necessario aggiungere un goccio di acqua. Lasciar riposare il panetto di pasta sotto una ciotola precedentemente bagnata con acqua bollente per 15 minuti circa
- ✓ Tirare la sfoglia con l'aiuto di una sfogliatrice o a mano con il matterello in strisce abbastanza sottili (diciamo posizione 7-8 della sfogliatrice)
- ✓ Ricavare dei quadrati da 8-10cm di lato circa, sulla base formare una striscia di farcia (possibilmente messa in un sac à poche) e arrotolare la pasta per formare il cannellone
- ✓ Adagiare ogni cannellone all'interno di una pirofila oliata oppure già con un po' di passata di pomodoro e besciamella. Proseguire fino a terminare gli ingredienti
- ✓ Per la besciamella fondere il burro con i restanti 15g di farina, far rinvenire qualche secondo prima di rovesciare il latte. Portare ad ebollizione e lasciar sobbollire per 30 secondi almeno. Salare
- ✓ Condire i cannelloni con la salsa di pomodoro e la besciamella, spolverare di formaggio grattugiato e infornare a 180-200°C per 30 minuti o finché risulteranno dorati

NOTE:

Per la salsa di pomodoro utilizzare una passata e condirla con cipolla, carota, sedano e erbe. Sale, pepe, olio d'oliva e peperoncino secondo propri gusti. Lasciar cuocere almeno 30' e frullare il tutto così da renderla più saporita. Volendo al posto degli spinaci utilizzare un ripieno di carne.

Per chi va di fretta utilizzare delle sfoglie già pronte e non fatte in casa.

TEMPI:

Preparazione: 1 ora

Cottura: 30 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO, GLUTENFREE