CANNELLONI DI MAGRO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta all'uovo in sfoglia,
- 1 kg di spinaci,
- 200 g di ricotta,
- 3 uova,
- 2 tazze di besciamella,
- noce moscata,
- parmigiano grattugiato,
- sale.

Ricavare dalla sfoglia quadrati di circa 10 cm di di lato.
Lessarli e stenderli ad asciugare su un tovagliolo.
Lessare gli spinaci, tritarli e passarli nel burro, unire la ricotta, le uova frullate, la noce moscata, il sale e il parmigiano.
Con il composto riempire i cannelloni, avvolgendoli su loro stessi.
Disporli in una pirofila imburrata, coprire con besciamella e dorare in forno.