

CANNELLONCINI DI PASTA FRESCA

Ingredienti per 4 persone:

- 10 fette di formaggio,
- 300 g di pasta fresca in sfoglia,
- 120 g di prosciutto cotto a fette,
- 200 g di spinaci cotti,
- besciamella,
- burro,
- sale,
- pepe.

Dopo averli cotti e sgocciolati, far cuocere gli spinaci con poco olio.

Appena cotti, frullarli.

Ritagliare delle fettine a rettangolo (dimensioni a piacere) dalla sfoglia di pasta fresca; su ogni sfogliatella stendere la fettina di formaggio ed il prosciutto cotto, poi arrotolare, dando la forma di un cannellone, poi se di dimensione.. lunga ... tagliare e formare dei tronchetti di 6/8 cm.

Disporre i cannelloncini su una pirofila imburrata; distribuire la besciamella sul tutto.

Coprire con un foglio di carta da forno e cuocere nel forno per 10 minuti a 180°C.

Togliere il foglio di carta da forno e cuocere per 5/8 minuti a 200°C (deve formarsi la crosticina di superficie).