

CANNELLONI ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta all'uovo.

Per il ripieno:

- 200 g di vitello arrosto,

- 1 fetta di prosciutto cotto,

- 300 g di spinaci,

- 1 uovo,

- besciamella,

- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato,

- burro,

- sale,

- pepe.

Lessate gli spinaci, sgocciolateli, passateli al mulinetto.

Tritate la carne e il prosciutto.

Mescolate carne, prosciutto e spinaci, aggiungete due cucchiaini di formaggio grattugiato, amalgamate con l'uovo, regolate sale e pepe.

Preparate la pasta .

Tirate la sfoglia e tagliatela a grandi rettangoli.

Fate una besciamella un po' fluida.

Nel frattempo lessate, in abbondante acqua salata a bollire, per circa 6-7 minuti pochi rettangoli di pasta per volta.

Sgocciolateli su un telo da cucina bagnato e strizzato.

Su ogni rettangolo mettete un po' di ripieno e un po' di besciamella e arrotolate.

Allineate i cannelloni in una pirofila imburrata, copriteli con un velo di besciamella, cospargete la superficie con alcuni fiocchetti di burro.

Fate gratinare in forno a 200°C per 20 minuti.

Ritirate, fate riposare 5 minuti.