CANNELLONI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cannelloni all'uovo,
- 300 g di ricotta,
- 300 g di spinaci lessati tritati,
- 50 g di prosciutto cotto a dadini,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 300 g di besciamella,
- prezzemolo,
- noce moscata,
- burro,
- sale,
- pepe.

Cuocere per 10' gli spinaci con una noce di burro e un po' di sale.
Unire agli spinaci la ricotta, 2 cucchiai di parmigiano, noce moscata sale e pepe.
Riempire con il composto i cannelloni e sistemarli in una pirofila, coprirli con la besciamella, distribuirvi il prosciutto e cuocere in forno a 180' per circa 20'.