



Cannelloni agli spinaci e zafferano

25 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
490K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Lasagne fresche sottili

PER IL RIPIENO

600 g di Spinaci freschi

2 bustine di Zafferano

400 g di Ricotta vaccina

100 g di Pomodori secchi sott'olio

100 g di Parmigiano grattugiato

400 ml di Besciamella

50 ml di Panna da cucina

1 spicchio di Aglio

Noce moscata

10 Sale e Pepe

Preparazione

- Mondate gli spinaci e lessateli in acqua bollente appena salata per 4-5 minuti. Scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente.
- Fate soffriggere l'aglio tritato finemente con un filo d'olio in una padella, a fuoco basso e per circa 1 minuto. Versatevi gli spinaci e fateli insaporire per 2 minuti circa.
- Quando gli spinaci si saranno intiepiditi, unite la ricotta, metà del parmigiano, i pomodori secchi grossolanamente tritati e la panna; insaporite con noce moscata e regolate di sale e di pepe.
- Distribuite il ripieno sui rettangoli di pasta, arrotolateli e disponeteli in una teglia dove avrete distribuito un velo di [besciamella](#) diluita con pochissima acqua.
- In una ciotola lavorate la besciamella avanzata con lo zafferano e conditela con un pizzico di sale e di pepe. Versate la salsa allo zafferano sui cannelloni, spolverate con il parmigiano rimasto e mettete in forno a 180°C per circa 15 minuti.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se preferite potete sostituire le lasagne fresche con i cannelloni all'uovo secchi, da riempire con il composto preparato. In questo caso alla besciamella dovrete aggiungere un po' di latte, in modo che sia meno densa ([besciamella liquida light](#)).
- Potete sostituire i pomodori secchi con 50 g di funghi secchi. Fateli ammorbidire facendoli bollire piano, per 5 minuti, in poca acqua. Poi scolateli, tritateli e fateli insaporire in padella con l'aglio tritato; aggiungete la loro acqua filtrata e fate cuocere altri 5 minuti, poi unite gli spinaci e procedete come nella ricetta.