



PASTA

Cannelloni in bianco



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
55 MIN



CALORIE
590K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Cannelloni all'uovo

PER IL RIPIENO

600 g di Spinaci freschi

240 g di Patate

240 g di Gorgonzola

600 ml di Besciamella

40 g di Parmigiano grattugiato

1 Scalogno

40 g di Burro

Sale e Pepe

Preparazione

- Sbucciate le patate e riducetele a dadini.
- Mondate lo scalogno e affettatelo sottilmente

- Pulite e lavate molto bene gli spinaci, trasferiteli in una pentola con poca acqua salata, coprite e fateli bollire per 3-4 minuti, quindi scolateli e, una volta tiepidi, strizzateli.
- In una padella fate fondere il burro e fatevi soffriggere lo scalogno per 2-3 minuti a fiamma bassa, aggiungete le patate e fate cuocere per 20 minuti.
- Da ultimo unite gli spinaci, regolate di sale e pepe e fate andare per altri 5 minuti.
- Trasferite il tutto in una ciotola, unite metà dose di besciamella, il gorgonzola a dadini e con un cucchiaino di legno amalgamate il tutto.
- Aiutandovi con un cucchiaino riempite i cannelloni con il composto preparato e adagiateli in una pirofila che avrete imburato.
- Coprite con la restante besciamella, cospargete con il formaggio grattugiato e trasferite in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti; quindi sfornate e servite in tavola.

Francesca Cavallo