

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi  
Burro  
Ricotta

### INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 gr [Ricotta con Parmigiano Reggiano Parmareggio](#)
- 12 cannelloni
- 300 gr spinaci
- 50 gr Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 1 uovo
- 400 ml besciamella
- q.b. olio EVO
- q.b. Burro Parmareggio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. noce moscata

### DESCRIZIONE

Far saltare gli spinaci in una padella con una noce di Burro.

In una ciotola aggiungere Ricotta, uovo, Parmigiano Reggiano Grattugiato, sale, noce moscata e amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

A parte mixare gli spinaci con un frullatore ad immersione, quindi aggiungere al composto precedentemente realizzato.

Cuocere i cannelloni in abbondante acqua salata, scolarli al dente e lasciarli asciugare su un canovaccio.

Procedere a farcirli con il ripieno di Ricotta e spinaci.

Cospargere il fondo di una pirofila con uno strato di besciamella, quindi disporre i cannelloni precedentemente farciti.

Ricoprire i cannelloni con la besciamella e cospargere con Parmigiano Reggiano Grattugiato.

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti.