



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI FORNO

Cannelloni di magro

X 4 persone

200gr. di ricotta, 400gr. di spinaci, 2 uova, 150gr. di formaggio grattugiato, 1 cucchiaio d'olio extravergine, sale, pepe, noce moscata, 90gr. di burro, 50gr. di farina, ½ lt. di latte fresco intero
Per la sfoglia: 400gr. di farina bianca, 2 cucchiai di acqua, 3 uova.

Preparate la sfoglia amalgamando gli ingredienti con un po' di sale fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica. Fatela riposare per ½ ora.

Lessate gli spinaci ben lavati. Dopo averli scolati, strizzati e tritati, saltateli in padella con 30 g. di burro. Quindi amalgamate con le uova, la ricotta, quasi tutto il formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata.

Stendete la pasta e ritagliatela in tanti rettangoli di 10 x 12 cm. Lessateli per 5 minuti in acqua salata con l'olio in modo che non si attacchino tra loro, scolateli e stendeteli su un tovagliolo. Spalmate il ripieno sui rettangoli di pasta, richiudete i cannelloni e premeteli delicatamente per sigillare. Preparate la besciamella con il rimanente burro, la farina, il latte, sale e un poco di noce moscata. Adagiate i cannelloni in una pirofila imburrata, coprite con la besciamella e il parmigiano e gratinate in forno per 10 minuti.