

Cannelloni ricotta e spinaci

Scritto da Piero Cantore

Martedì 31 Gennaio 2017 12:17



Dedicheremo un pò di puntate ai cannelloni e scopriremo insieme come prepararli con vari ripieni. Partiamo dal primo, il più leggero, quello con ricotta e spinaci; il classico ripieno per i cannelloni o anche le crepes. I cannelloni non sono un patto molto difficile da preparare ma se avete una cena particolare faranno la loro bella figura. Partiamo dagli ingredienti:

Impasto dei cannelloni

350 grammi di farina di grano duro

3 uova

Per il ripieno

200 grammi di ricotta vaccina

300 grammi di spinaci

50 grammi di parmigiano grattugiato

200 grammi di besciamella pronta

Dentro un recipiente di plastica abbastanza grande versate la farina, aggiungete le uova ed impastate fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. avvolgetela in una pellicola e lasciatela riposare in un luogo fresco per circa un ora, potete anche metterla nella zona bassa del frigorifero. Cocete gli spinaci in una padella antiaderente e arrivati a cottura lasciateli raffreddare. tirate o con il matterello o con la sfogliatrice la pasta per i cannelloni molto sottile circa due millimetri dopo di che tagliate dei rettangoli 10x15 cm circa. fate sbollentare la pasta in abbondante acqua salata per circa 40 secondi e poi lasciatela raffreddare. Mettete in una ciotola la ricotta gli spinaci aggiustate di sale e pepe e con l'aiuto di un mixer o con una forchetta create un impasto asciutto e omogeneo. A questo punto aggiungete il parmigiano e amalgamate ancora bene , dopo di che mettete un po di impasto al centro della sfoglia e arrotolate il tutto , inserite i cannelloni in una teglia con la chiusura dalla parte di sotto , inserire sopra la besciamella e infornate nel forno pre-riscaldato a 180 gradi per circa 23 minuti. Divideteli nei piatti e servite il tutto ben caldo.

Abbinamento con i vini Italiani, qui abbineremo un vino leggero anche un bianco andrebbe bene il piatto e delicato non molto robusto e poco persistente , un vino bianco con una gradazione alcolica un pò più alta con una buona acidità in bocca e persistenza sarebbe il giusto abbinamento io consiglio un Fiano d'Avellino un abbinamento perfetto provatelo

Per questa e altre ricette potete visitare il nostro sito web www.lacucinaamodomo.com , portali di informazione dedicato alla cucina ed ai vini.

Cannelloni ricotta e spinaci

Scritto da Piero Cantore

Martedì 31 Gennaio 2017 12:17

Piero Cantore