

## Cannelloni con ricotta e bietola



### Ingredienti (4 persone):

- 250 g di pasta all'uovo o cannelloni secchi già pronti
- 400 gr. di bietole selvatiche
- 400 gr di ricotta fresca Pinna
- sale q.b
- 300 gr di besciamella
- 1 lt. Di sugo di pomodoro al basilico
- 1 etto di parmigiano

### PROCEDIMENTO

Pulire le bietole (se possibile selvatiche), scartare i gambi più duri e sciacquare abbondantemente in acqua corrente. Mettere le bietole in una pentola con acqua e fare bollire a fuoco moderato per 10 minuti. Quando cotte, scolarle bene e tagliarle finemente. In una ciotola mescolare le bietole e la ricotta fresca Pinna fino a creare una crema densa. Aggiungere un pizzico di sale.

Se si utilizza la pasta fresca fatta in casa:

Tagliare la pasta in rettangoli lunghi 12 cm e lessarli per un minuto in acqua salata. Farcirli mettendo un cucchiaino di composto di ricotta e bietola al centro in tutta l'altezza ed arrotolare i rettangoli di pasta.

Se si utilizzano i cannelloni pronti:

Riempire i cannelloni con il composto aiutandosi con un cucchiaino.

Preparate la besciamella, scaldando il latte in un pentolino. In una casseruola antiaderente fate fondere il burro a fuoco basso e aggiungete gradualmente la farina, mescolando con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi. Aggiungete lentamente il latte caldo e lasciate cuocere a fuoco moderato, sempre mescolando, fino all'ebollizione e spegnere il fuoco.

Per il condimento preparare un sugo di pomodoro con basilico.

Stendere sulla teglia un paio di mestoli di sugo con due cucchiari di besciamella e disporre uno strato di cannelloni ben allineati. Coprire con sugo, qualche cucchiaino di besciamella e parmigiano.

Disporre nello stesso verso un secondo strato di cannelloni e coprire nuovamente con sugo, parmigiano e besciamella.

Cuocere nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti e prolungare per qualche minuto la cottura con il grill per rosolare la superficie.



Scopri le altre ricette [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com)