

Cannelloni speciali

Ingredienti per 4 persone

Cannelloni precotti

500 gr. di spinaci già lessati

200 gr. di carne macinata di manzo

2 salsicce

2 foglie di salvia

noce moscata q.b.

250 gr. di mozzarella

brodo vegetale q.b.

200 gr. di crema di latte

80 gr. di grana grattugiato

1 scalogno e uno spicchio d'aglio

sale e pepe q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Soffriggiamo in una padella lo scalogno, lo spicchio d'aglio, la carne macinata e la salsiccia con un po' di olio extravergine, profumiamo con la salvia e insaporiamo con sale, pepe e noce moscata. Quando la carne è ben rosolata, aggiungiamo gli spinaci, precedentemente strizzati e tritati. Lasciamo insaporire per alcuni minuti. Togliamo lo spicchio d'aglio. Farciamo i cannelloni con il composto e adagiamoli in una pirofila con un po' di brodo e la crema di latte sul fondo. Spolveriamoli con il grana e mettiamo su ognuno una fettina di mozzarella. Gratiniamo in forno per circa 20 minuti a 200 gradi.