

## Cannelloni allo zafferano ripieni di ricotta e spinaci



**Tempo preparazione:**  
50 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per la pasta allo zafferano

3 pizzichi di zafferano in polvere

3 uova

300g di farina

10ml di olio d'oliva

100g di parmigiano

Per il ripieno di ricotta e spinaci

1kg di spinaci freschi

50g di burro



1 spicchio d'aglio, nemente tritato  
250g di ricotta  
2 cucchiaini di panna da cucina  
100g di pomodori secchi, a dadini  
sale, pepe macinato al momento  
1 pizzico di noce moscata

Per guarnire  
sale, pepe  
100ml di panna liquida

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Per la pasta allo zafferano: mescola lo zafferano in polvere e le uova. Prepara la pasta seguendo le istruzioni per la ricetta di base. Suddividi a metà l'impasto e riponine una parte in frigorifero o nel congelatore per utilizzarla in un'altra occasione. Taglia l'impasto in due parti e stendile in modo da ottenere una sfoglia lunga e molto sottile. Ritaglia dei rettangoli di circa 9cm x 8cm. Cuoci i rettangoli di pasta per 30 secondi in acqua salata bollente, poi scolali (senza sciacquarli). Stendili su una teglia da forno leggermente unta e mettili in frigorifero.
2. Grattugia il parmigiano, utilizzando il disco per grattugiare, e tienilo da parte.
3. Per il ripieno di ricotta e spinaci: lava gli spinaci, mondali del gambo e sbollentane le foglie. Monta la lama in acciaio inox sull'albero motore, versa gli spinaci nel recipiente e sminuzzali. Sciogli il burro a fuoco medio in una padella larga e unisci l'aglio. Aggiungici anche gli spinaci tritati e lascia cuocere per circa 3 minuti. Trasferiscili in una terrina e lasciali raffreddare. Aggiungici la ricotta, la panna da cucina, metà del parmigiano grattugiato e i pomodori secchi a dadini. Insaporisci con sale, pepe nero e noce moscata e metti in frigorifero.
4. Scalda il forno a 180°C.
5. Disponi i rettangoli di pasta cotta sul piano di lavoro. Aiutandoti con un cucchiaino, metti un po' di ripieno di ricotta e spinaci su ciascun rettangolo e arrotola i vari rettangoli in modo da ottenere 12 cannelloni. Sistema i cannelloni uno a fianco dell'altro in una pirofila da forno. Sala e pepa la panna liquida, versala sui cannelloni che cospargerai con il rimanente parmigiano grattugiato. Cuoci in forno per 15 minuti circa.
6. Per la presentazione: passa i cannelloni sotto il grill per far sciogliere e dorare il parmigiano fino a completa gratinatura.