

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr. spinaci già cotti
- 200 gr. di robiola
- 150 gr. di formaggio Philadelphia
- 300 gr. di besciamella
- 50 gr. di formaggio grana
- 50 gr. di passata di pomodoro
- 6 fogli di pasta per lasagne già pronta

Preparazione:

Frullare assieme gli spinaci, la robiola, il Philadelphia e la besciamella (tenere da parte qualche cucchiata per la copertura e il fondo della teglia), aggiustare di sale.

Bollire per 3 minuti la pasta e dividere in 3 parti ogni foglio, si formeranno dei rettangoli, in ognuno mettere una cucchiata di composto e una spolverata di grana, arrotolare per ottenere dei cannelloni.

In una teglia mettere metà della besciamella che avete messo da parte con qualche cucchiata di salsa di pomodoro. Allineare i cannelloni senza sovrapporli, coprirli con il resto della besciamella e la salsa di pomodoro, spolverare con il formaggio grana e infornare per 20/25 minuti a 180°.