Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, le rosette prosciutto spinaci

borghese-18-710ff7c9

ROSETTE PROSCIUTTO SPINACI E FORMAGGIO

TEMPO: 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
12 fogli di lasagna
1l latte
100g burro
60g farina
400g prosciutto cotto
500g spinaci già puliti
Parmiggiano grattugiato q.b.

Preparazione:
In una pentola porta a bollore l'acqua, aggiusta di sale e sbollenta gli spinaci per qualche minuto.
Nella stessa acqua degli spinaci, aggiungi i fogli di lasagna, e sbollentali per 5 minuti.
Scola gli spinaci e in seguito la pasta. Affinchè si fermi la cottura della pasta, immergi i fogli di lasagna in una ciotola con acqua fredda.
Per la besciamella, sciogli il burro in un pentolino facendo evaporare la sua acqua, aggiungi la farina, e mescola energeticamente con l'aiuto di una frusta. Versa il latte e continua a mescolare fino a farla addensare.
Stendi i fogli di pasta e farciscili con il prosciutto cotto tagliato a coltello, gli spinaci sbollentati, besciamella e parmiggiano. Arrotola la pasta farcita come a creare un grosso cannellone,taglialo in tre

parti e posizionalo all'interno della teglia.
Prima di infornare cospargi le rosette con besciamella e parmigiano.
Gratina in forno a 200 gradi per 15 minuti.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno