

# 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***