



## CANNELLONI RIPIENI DI BIETE E RICOTTA

[www.angolocottura.com](http://www.angolocottura.com)



### Ingredienti:

1 confezione di cannelloni  
200 g ricotta fresca  
3 mazzi di biette  
olio evo  
uva passa  
pinoli  
1 passata di pomodoro  
Olio evo Dante

### Preparazione:

Puliamo e lessiamo le biette. Una volta cotte coliamole bene e rosoliamole in un saltapasta con olio, un pizzico di pepe, pinoli ed uva passa. Versiamo in una terrina le biette, aggiungiamo la ricotta ed un pizzico di sale. Farciamo i cannelloni con il ripieno, adagiamoli in una teglia precedentemente unta. Ricopriamo con del sugo di pomodoro preparato in maniera semplice e leggera. Decoriamo con basilico ed inforniamo a 200° per 20 minuti.