CANNELLONI MIT SPINAT UND COPPA



Menù-Zutaten

200 g Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P

30 g Fiokki - PC0

35 g Roux Bianco - BN1X

Zutaten

30 g Parmesankäse

150 g Coppa stagionata (luftgetrockneter Schweinenacken)

2 Eigelb

350 g Ricotta

350 ml Frischmilch

90 g Lasagneblätter

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Die Lasagneblätter blanchieren und auskühlen lassen. Für die Füllung Spinat, Ricotta, geriebenen Parmesan, „Fiokki“, in Streifen geschnittene Coppa und Eigelb miteinander vermischen. Die Béchamelsauce nach Packungsanleitung mit der hellen Mehlschwitze zubereiten. Den Lasagneblätter zuschneiden, mit der Füllung bestreichen und zu Cannelloni einrollen. Den Boden einer Gratinform mit etwas Béchamelsauce bestreichen. Die Cannelloni einschlichten und mit Béchamelsauce bedecken. Zuletzt mit geriebenem Käse bestreuen. 20 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)