

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 einschichten und mit Béchamelsauce bedecken. Zuletzt mit geriebenem Käse bestreuen. 20 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.