CANNELLONI MIT STÄNGELKOHL UND PUTENSCHEIBEN



Menù-Zutaten

200 g Friarielli (Stängelkohl) - B60K

35 g Roux Bianco - BN1X

Zutaten

80 g Teigblätter für Lasagne

50 g Parmesankäse

250 g Ricotta aus Kuhmilch

2 Eigelb

350 ml Milch

120 g gebackene Putenscheiben

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Die Lasagneblätter blanchieren und auskühlen lassen. Für die Füllung den mit dem Messer ganz klein gehackten Stängelkohl mit Ricotta, geriebenem Parmesan und Eigelb vermischen. Die Béchamelsauce nach Packungsanleitung mit der hellen Mehlschwitze zubereiten. Den Nudelteig zuschneiden, mit einer Scheibe gekochtem Schinken belegen, mit der vorbereiteten 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)