

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 abkühlen 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.