

CANELONES DE ESPINACAS Y COPPA

Ingredientes Menù

200 g Spinaci pronti (Espinacas listas para servir) - T3P
30 g Fiokki - PC0
35 g Roux Bianco (Roux blanco) - BN1X

Ingredientes

90 g pasta de lasaña
150 g coppa
350 ml leche fresca
350 g ricotta
30 g Parmigiano Reggiano rallado



Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

Para 4 personas

Escaldar la pasta de lasaña ya enrollada y dejar enfriar. Preparar el relleno mezclando las espinacas, ricotta, parmesano, Fiokki, coppa cortada en tiritas y yemas de huevo. Prepara la bechamel utilizando el Roux de MENU, siguiendo las instrucciones del paquete. Cortamos la masa y rellenamos con el relleno preparado, formando canelones. Extienda un poco de bechamel en el fondo de una fuente para horno. Añadir los canelones y cubrir con más bechamel. Terminar con el queso rallado. Hornee en el horno a 180 ° C durante 20 minutos.