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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)