CANNELLONI FRIARIELLI E TACCHINO



Ingredientes Menù

200 g Friarielli - B60K

35 g Roux Bianco - BN1X

Ingredientes

80 g Pasta sfoglia per Lasagne

250 g Ricotta vaccina

2 Tuorli d'Uovo

50 g Parmigiano Reggiano grattugiato

350 ml Latte

120 g Tacchino al forno

Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

Per 4 persone

Sbollentare la pasta per lasagne già tirata e farla raffreddare. Preparare la farcia mescolando i Friarielli pestati al coltello, la ricotta, il Parmigiano e i tuorli d'uovo. Preparare la besciamella utilizzando il Roux Bianco, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Tagliare la pasta, stendere una fetta di tacchino e riempirla con la farcia preparata, formando dei cannelloni. Stendere un pò di besciamella sul fondo di una pirofila. Aggiungere i cannelloni e ricoprire con altra besciamella. Ultimare con Parmigiano grattugiato. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

© 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)