

## CANNELLONI AI CARCIOFI E PISTACCHI



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

In una casseruola sciogliere il burro e incorporarvi la farina; aggiungere gradualmente il latte ed infine il Pesto ai pistacchi amalgamando con cura gli ingredienti. Riporre sul fuoco il composto e portarlo a bollore in modo da ottenere una besciamella leggera. Nel frattempo in una ciotola amalgamare la ricotta con i tuorli d'uovo e la Gransalsa di cuori di carciofo; aggiustare di sale e pepe e farcire i cannelloni con il composto ottenuto. Imburrare una pirofila e accomodarvi i cannelloni, quindi distribuirvi sopra la besciamella ai Pistacchi. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Cuocere in forno a 170°C per circa 20 minuti. Decorare con i pomodori Tutto Sole tagliati a julienne.

### Ingrédients Menù

100 g Pesto ai pistacchi - BX7  
20 g Tutto Sole - UA1  
250 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

### Ingrédients

500 g. Ricotta  
6 Uova  
50 g Farina  
1 l Latte  
100 g. Burro  
100 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
q.b. Sale e Pepe  
12 Cannelloni