

CANNELLONI AI CARCIOFI E PISTACCHI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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