CANNELLONI AI CARCIOFI E PISTACCHI



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

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola sciogliere il burro e incorporarvi la farina; aggiungere graduatamente 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.

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