CANNELLONI DI UOVA CON RICOTTA E SHAKSHUKA



Ingredienti Menù

60 g Ècremaiformaggi - EFQX

720 g Salsa Shakshuka - K03

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

90 g Peperoni rossi e gialli tagliati a julienne

240 g Ricotta

30 g Prezzemolo

30 g Erba cipollina

60 ml Panna

12 Uova

Chef: Maurizio Ferrari

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola sbattere le uova con il sale, il pepe, la panna, l'erba cipollina ed il prezzemolo tritati finemente. Ricoprire una teglia con la carta forna e versarci le uova sbattute. Cuocere in forno a 180°C per 6-8 minuti, fino a quando il composto risulterà cotto e solido. Nel frattempo prepaerare il ripieno mescolando 600g di salsa Shakshuka con la ricotta. Estrarre dal forno la pasta preparata, tagliare il composto in rettangoli uguale e farcirli con il ripieno preparato. Formare i cannelloni e disporli su un pentolino di ghisa, aggiungendo anche la restante salsa Shakshuka. Cuocere i cannelloni in forno a 180°C per 8-10 minuti. Ultimare aggiungendo la Crema ai formaggi e i peperoni freschi 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)