CANNELLONI SPINACI E COPPA



Ingredienti Menù

200 g Spinaci pronti - T3P

30 g Fiokki - PC0

35 g Roux Bianco - BN1X

Ingredienti

90 g Pasta per lasagne

350 g Ricotta

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

350 ml Latte

2 Tuorli d'Uovo

150 g Coppa

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 4 persone

Sbollentare la pasta per lasagne già tirata e farla raffreddare. Preparare la farcia mescolando gli Spinaci, la ricotta, il Parmigiano, i Fiokki, la coppa tagliata a listarelle e i tuorli d'uovo. Preparare la besciamella utilizzando il Roux Bianco, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Tagliare la pasta 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 legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)