

CANNELLONI SPINACI E COPPA



Ingredienti Menù

200 g Spinaci pronti - T3P
30 g Fiocchi - 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 Fiocchi, 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.