

CANNOLI SICILIANI



Ingredienti Menù

30 g Fiokki - PC0
50 g Pesto di canapa Bio - K370B
5 g Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

180 g Macinato misto fine
150 g Ricotta
30 g Parmigiano Reggiano
q.b. Ribes
q.b. Pepe nero

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 4 cannoli

Impastare il macinato con 10 g di Fiokki ed il Sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Dall'impasto ottenere 4 dischi sottili. Preparare il ripieno amalgamando la ricotta con 20 g di Fiokki, il Pesto di canapa Bio, il Parmigiano Reggiano ed il pepe. Disporre una striscia di ripieno al centro di ogni disco e chiudere decorando con chicchi di ribes e scorzetta di arancia.