

PRIMI PIATTI

Cannelloni con ricotta e crescenza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

10 cannelloni
200 g di ricotta
200 g di crescenza
parmigiano grattugiato
2 uova
400 g di polpa di pomodoro
una cipolla
basilico
prezzemolo
100 ml di besciamella
olio extravergine di oliva
noce moscata
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete i cannelloni in acqua bollente salata per 4 minuti, scolateli e passateli sotto un getto di acqua fredda.



- 2 Fateli asciugare su un telo.



- 3 Tagliate la cipolla e mettetela a rosolare in 2 cucchiai d'olio in una casseruola a fuoco dolce.





- 4 Unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e proseguite la cottura, mescolando di tanto in tanto, per circa mezz'ora.



- 5 Tritate un cucchiaino di prezzemolo e uno di basilico.



- 6 Mettete in una terrina il formaggio tenero, la ricotta, 50 g di parmigiano grattugiato, le uova, un cucchiaio di basilico e uno di prezzemolo tritati.



- 7 Fate un impasto omogeneo, salate e insaporite con noce moscata grattugiata.



8 Riempite i cannelloni con l'impasto.



9 Versate il sugo di pomodoro sul fondo di una pirofila, disponetevi sopra i cannelloni e spolverizzate di parmigiano grattugiato.



10 Ricoprite con besciamella e fate gratinare in forno fino a quando la superficie non sarà

dorata.



11 Servite in un piatto su un letto di sugo rimasto.

