

PRIMI PIATTI

Cannelloni delicati con crema di zucca e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

cannelloni già pronti
400 g di zucca gialla pulita
1/2 cipolla
1 mazzetto di salvia
1 noce di burro
2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
250 g di ricotta
1 manciata di parmigiano grattugiato
cubetti di provola affumicata
sale.

PER LA BESCIAMELLA

500 ml di latte fresco intero
50 g di burro
2 cucchiaini abbondanti di farina
sale
noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire la zucca, tagliarla a fettine sottili e metterla a cuocere in padella con una noce di burro e un filo d'olio insieme alla cipolla tritata e alle foglie di salvia.

Salare ed eventualmente allungare la cottura con un mezzo bicchiere d'acqua.



3 Ci vorranno circa 20 minuti prima che la zucca sia morbida, nel frattempo preparare la besciamella che deve risultare non molto densa.

Sciogliere il burro in una pentola, aggiungere la farina e la farla tostare per circa un minuto (questo impedisce che la besciamella prenda un sapore crudo e farinoso), aggiungere il latte, il sale, la noce moscata e mescolare con la frusta fin quando la besciamella non si addensi.



4 Una volta cotta la zucca, rimuovere le foglie di salvia e frullare il tutto.





5 Mescolare la purea di zucca con la ricotta e aggiustare di sale.



6 Riempire i cannelloni con la crema di zucca



- 7** e metterli ordinatamente in una pirofila (spargere prima un mestolo di besciamella sul fondo).



- 8** Versarci sopra la besciamella, aggiungere la provola affumicata tagliata a cubetti e una manciata di parmigiano reggiano.



9 Coprire con un foglio di stagnola e infornare a 200°C per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo rimuovere la stagnola e far gratinare per altri 10 minuti circa.

Lasciar leggermente intiepidire e servire.

