

PRIMI PIATTI

Cannelloni di cotechino alla salsa di lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 cotechino
2 patate lesse
2 uova
parmigiano
latte

PER LA SALSA

cipolla
aglio
carote
sedano e prezzemolo
lenticchie già lessate
passata di pomodoro
500 g di besciamella.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver cotto un cotechino,



2 tritarlo e amalgamarlo alle patate lessate e schiacciarle, alle uova, parmigiano e un filo di latte.



3 Farne un impasto omogeneo.



4 Con questo farcire dei quadrati di sfoglia e formare dei cannelloni.



5 Disporre i cannelloni in una teglia.



6 Nel frattempo preparate la salsa:

fare un soffritto di cipolla, aglio, carote, sedano e prezzemolo e una volta rosolato unire delle lenticchie già lessate.

Lasciare insaporire e aggiungere abbondante passata.

Portare a cottura e frullare dopo aver aggiunto la besciamella.



7 Con questo sugo nappare i cannelloni.



8 Spolverare di parmigiano.

Infernare e portare a cottura fino a gratinare.

