

PRIMI PIATTI

Cannelloni di porro con ricotta e scalogni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g ricotta
2 scalogni
1 porro
1 cucchiaio parmigiano
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliate a fette sottili gli scalogni e cuoceteli in una padella con un filo d'olio e poca acqua.



- 2 Tagliate a metà il porro lavato, Con una metà otterrete i cannelloni, con l'altra, ridotta dadini, la salsa per nappare.



- 3 Lessate i porri per un minuto in acqua salata e scolateli.



- 4 Fate cuocere per pochi minuti in un filo d'olio e poca acqua di cottura la parte del porro tritata.



- 5 Frullate, emulsionando con un po' d'olio ed otterrete una salsina.



6 Unite gli scalogni al composto di ricotta e parmigiano.



7 Farcite i porri ed arrotolate, ponendo l'apertura del porro nella parte inferiore.



8 Mettete i porri allineati in un piatto, nappate con la salsa e cospargete con parmigiano e pepe.

Gratinate in forno caldo a 200° per 5 minuti.

