

PRIMI PIATTI

## Cannelloni tacchino e zucchini

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

cannelloni di pasta dura  
1 pezzo d'arrosto di tacchino  
zucchine  
cipolla  
ricotta  
parmigiano grattugiato  
besciamella.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare il pezzo d'arrosto di tacchino e metterlo da parte.

Prendere le zucchine e cuocerli in padella con un po' di cipolla.



- 2 Mettere in una ciotola la ricotta, il tacchino tritato, una parte delle zucchine e del parmigiano.



- 3 Preparare una besciamella un po' liquida a cui aggiungere la parte di zucchine rimasta.

Distribuire una cucchiata di besciamella nella teglia.

Riempire i cannelloni di pasta dura con l'ausilio di una sac à poche.



4 Collocarle i cannelloni ordinatamente nella teglia.



5 Versare un po' di besciamella sullo strato di cannelloni e ricoprire il tutto con il formaggio grattugiato.



6 Infornare per mezz'ora circa.

