

PRIMI PIATTI

I cannoli di Geltrude

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **cannoli di Gertrude** sono delle buonissime crepe ripiene di verdure, asiago e gratinate al forno con besciamella... Vi stupirete della bontà di questo piatto! Facili da fare vi faranno fare un'ottima figura con i vostri ospiti. Provateli, sono buonissimi!

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da
tavola

BASILICO 3 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la besciamella al solito modo: fate fondere il burro, unite la farina e lasciate dorare il composto.

A questo punto unite il latte intiepidito, poco per volta continuando a mescolare con una frusta affinché non si formino grumi.

Quando la besciamella sarà pressoché fatta, unite il gorgonzola per insaporirla.



- 2 Ungete una padella per crêpes con pochissimo burro e versatevi un mestolo di pastella.



3 Fate cuocere la crêpe da entrambi i lati e procedete in questo modo con tutta la pastella a disposizione.

Fate scaldare, ora, un giro d'olio in una padella.

Nel frattempo affettate una cipolla e unitela alla padella per farla stufare a fuoco moderato.

A questo punto lavate e tagliate a pezzettini molto piccoli tutte le verdure ed unitele alla padella con del basilico.



- 4 Lasciate cuocere il misto di verdure fino a che risulteranno cotte ma ancora un po' croccanti.

Mentre le verdure cuociono, preparate il formaggio tagliandolo a cubetti.



- 5 Distribuite sul fondo e su i bordi di una pirofila sufficientemente grande poca besciamella.



- 6 Tagliate le crêpes a misura prendendo la pirofila come riferimento e farcitele con le verdure e il formaggio. Arrotolate le crêpes prima di trasferirle nella pirofila posizionandole una accanto all'altra.



- 7 Distribuite della besciamella sulle crêpes arrotolate, del parmigiano e qualche fiocchetto di gorgonzola se vi piace.



8 Infornate a 180°C per 10-15 minuti, giusto il tempo di gratinare.

Lasciate riposare i cannoli di Geltrude per 5 minuti prima di servirle in tavola.