

PRIMI PIATTI

Cannelloni prosciutto e porri

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



Se state organizzando un pranzo speciale, o se volete semplicemente preparare qualcosa di buono per voi o per i vostri cari, sappiate che i cannelloni prosciutto e porri sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplice ma di enorme bontà! Un piatto che di certo farà la felicità di grandi e piccoli! Volete scoprire come si fa? Ecco il procedimento!

INGREDIENTI

LASAGNE FRESCHE fogli - 12
PORRI 3
PROSCIUTTO COTTO 200 gr
BESCIAMELLA 800 gr
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
UOVA 1
RICOTTA 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO
BURRO per ungere la teglia -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei cannelloni prosciutto e porri per prima cosa tagliate a listarelle il prosciutto cotto che avrete fatto tagliare in una unica fetta alta mezzo cm. Una volta fatto ciò, mettete in una padella capiente un giro di olio, quindi in

esso fate soffriggere il prosciutto. Una volta ben rosolato, alzatelo dalla padella e in essa tuffate il porro lavato, pulito e fatto a rondelle. Fate cuocere e appassire finchè non sarà morbidissimo, aiutatevi con un goccio di acqua se necessario. Quando il condimento sarà pronto, spegnete e fate raffreddare. A questo punto in una terrina mettete la ricotta, e l'uovo. Mescolate aggiungendo sale e pepe. In ultimo aggiungete anche il porro e il prosciutto. Amalgamate il tutto, quindi trasferite la farcia in una sac a poche. Fate una striscia di ripieno, sul fazzoletto di pasta fresca quindi arrotolate con cautela, e adagiate ogni singolo cannellone sulla pirofila.

Aggiungete in superficie una bella besciamella soda, quindi infornate in forno già caldo per circa 25 minuti a 180 gradi. Sfornate, aspettate qualche minuto e poi servite ai vostri commensali questi buonissimi cannelloni prosciutto e porri!