

PRIMI PIATTI

Cannelloni di crepes con verdure

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



1 cucchiaio di parmigiano
1 cucchiaio di pecorino
1 confezione di formaggio cremoso
200 g circa di provolone piccante.

PER CONDIRE

800 g di salsa di pomodoro
4 mozzarelle
200 ml di panna di soia.

PREPARAZIONE





2 Tritare il porro ed i cipollotti.

Fateli cuocere in una padella con 2 bicchieri di acqua.



3 Unite il sedano tritato.



4 La zucca tagliata sottilmente.



5 Unite le carote tritate con la barba.



6 Tagliare la verza viola a strisce sottili.



7 E unitela alla padella con la rughetta spezzata a mano.



8 Unite la verza bianca anch'essa tagliata.



9 Le carote.



10 Tagliare le zucchine.



11 E unitele al preparato.



12 Mescolare e fate ritirare l' acqua, spostate le verdure da una parte della pentola e unite un poco di olio



13 Tagliare il pollo a bocconcini.



14 E fate rosolare il pollo e la pancetta nell'angolo dove avete messo l'olio.



15 Una volta rosolati mescolare il tutto e fatte rosolare anche le verdure.

Scaldare in una casseruola la besciamella ed uniteci metà della verdura, frullare con il mixer ad immersione, unite i vari formaggi, tranne il provolone.



16 E mescolare.

Unite le verdure non frullate.



17 Per le crepes: in una ciotola mescolare le uova con la farina.



18 Unite il latte, l'acqua e mescolare.



19 Scaldate la padella di 20 cm su fuoco medio.

Imburrate la padella e versate circa 30 ml di composto.

Fate in modo che il composto copra bene la base della padella.

Cuocete per un minuto o finché la base non diventa dorata.

Girate la crepe e continuare a cuocere per 20-30 secondi.



20 Farcite le crepes con un cucchiaino di ripieno ed un pezzo di provolone.



21 Chiudete e mettete le crepes in una teglia unta e cosparsa di pangrattato.



22 Coprite con poca salsa.



23 Un poco di panna.



24 Infornare a 200°C per 15 minuti quindi unite la mozzarella.



25 Continuate la cottura per 5 minuti.



26 Questi sono preparati senza panna ma con il parmigiano.



27 Infornate anche questi per 20 minuti, coprite con la mozzarella.

